TOURING CLUB ITALIANO

GUIDA GASTRONOMICA D'ITALIA

1ª EDIZIONE

Introduzione alla

Guida Gastronomica d'Italia 1931

COPIA ANASTATICA



Fondazione Italiana
Buon Ricordo



Touring Club Italiano

TOURING CLUB ITALIANO

GUIDA GASTRONOMICA D'ITALIA





MILANO 1931 (IX)

Mondaini e C. — Milano, Via A. Tadino, 47

PREFAZIONE

L'Italia, che presenta tanta varietà e bellezza di panorami, tanta ricchezza di monumenti e di arte, è anche straordinariamente interessante per le manifestazioni della vita del suo popolo.

La dovizia di bellezze naturali, storiche ed artistiche, da sola, direbbe che l'Italia è un magnifico museo in un ambiente incantevole, ma non giustificherebbe il fascino che in tutto il mondo desta il nostro divino Paese. Gli è che la vita del nostro popolo, in tutte le sue espressioni, aggiunge al quadro una propria vivacità originale piena di interesse.

Vita agricola innanzi tutto, chè la nostra penisola prima di mostrarsi lunga e stretta, ha una pianura che pare di ambiente settentrionale, poi si immerge bruscamente nel tipo mediterraneo, come nelle sue belle isole; onde manifestazioni di operosità rurale variatissime, spesso originali, sempre degne di attenzione.

Se in aggiunta alle magnifiche descrizioni di città e paesi, di itinerarî turistici — ecco un'idea pel nostro benemerito Touring — il viaggiatore avesse anche una guida agricola che sappia far brillare quello che di nuovo, di caratteristico, di bello, c'è in questa vita rurale italiana, è da ritenersi che molte volte il cittadino scenderebbe ad una modesta stazioncina sperduta nelle pianure o in fondo a qualche valle o inerpicata sull'Appen-

nino o sulle Alpi e andrebbe a godersi spettacoli che nulla hanno da invidiare per gente di spirito e di sentimento a quelli della città.

La presente guida mette in luce un altro aspetto del nostro popolo: cosa mangia e come beve. Si dice « come beve » e non « cosa beve » perchè l'Italiano, si sa, non beve che vino; è la sua bevanda millenaria nazionale da cui nessuna forza di pubblicità esagerata e nessun tentativo di proibizionismo lo distorrà.

L'argomento è tutt'altro che prosaico e volgare; è del massimo interesse. Non solo perchè, come fu notato, le gioie della mensa sono fra le più schiette, sane, naturali ed atte ad accomunare gli uomini, a renderli miti, a fare più intimi i dolci vincoli attorno al desco famigliare; ma anche perchè, nella varietà grandissima di cibi e di maniere di prepararli, da paese a paese sta, fra noi, una delle caratteristiche tradizionali delle popolazioni così da costituire un elemento del costume, forse anche a relazioni etniche e psicologiche.

Conoscere tutte queste specialità, non è facile. Corre la fama da tempo di alcune di esse fra il popolo, ma sono una quantità trascurabile rispetto alla grande massa di cui è ricco il nostro Paese.

Chi scrive, promosse trent'anni fa a Casalmonferrato nelle sale eleganti dell'Accademia Filarmonica una « mostra delle specialità gastronomiche italiane » che probabilmente era la prima del genere fatta fra noi. Fu una vera rivelazione. E se l'idea fosse partita da gente più autorevole e avesse avuto attuazione in un grande centro forse..... la Guida gastronomica del Touring *sarebbe già uscita da anni.*

L'idea da cui ha origine quest'altro utile e piacevole lavoro dell'inesauribile Touring, già tanto benemerito, fu ventilata in un'adunanza del Rotary Club di Milano nella primavera 1928 dopo una briosa improvvisazione del conte Emilio Turati, una calorosa adesione di Ugo Ojetti che formulò il piano dell'opera, subito accolto dal degnissimo Presidente del nostro caro e operosissimo Sodalizio turistico.

Il lavoro non è stato facile nè poteva rapidamente compiersi, dovendosi attingere a tante fonti e per motivi così diversi. Ma oggi è felicemente compiuto, e gli Italiani e gli stranieri devono esser grati anche ai diligenti e pazienti compilatori.

Non vi sarebbe bisogno forse di dirlo, ma non è male avvertire che questo libro non ha nulla di simile ai manuali gastronomici, ricettarî per cuochi e affini. Qui si è voluto solamente rammentare quali cibi e quali vini sono particolari non solo regione per regione d'Italia, ma nelle varie provincie e, in esse, nelle differenti località. Poichè qui sta una delle utilità concrete della Guida; che, cioè, si può con essa andar a scoprir proprio delle specialità localissime, *di cui magari parecchi avranno sentito rammentare il nome o gustato esemplari, ma senza saperne mai la provenienza precisa, vorremmo dire classica.*

Ora, siccome non poche di queste specialità sono argomento di industria o oggetto di lavoro notevole per un dato paese e possono costituire quindi una fortuna se fatte conoscere ad un'allargata clientela, la Guida *viene, in sostanza, a permettere e ad incitare una maggiore e migliore valorizzazione dei prodotti italiani. Ed ecco una buona opera nazionalistica.*

Sarebbe interessante ricercare più a fondo di quanto finora si sia fatto le intime ragioni storiche, fisiologiche, tradizionali, folcloristiche, economiche e altre per le quali certe vivande, certi condimenti, taluni dolciumi, si sono come irradicati in date località o regioni e come possano in alcuni casi trovarsi relazioni visibili con il tipo degli abitanti, le loro abitudini di vita e di lavoro, talora anche con le loro credenze religiose o col tesoro delle leggende.

Meno difficile forse, e pure interessante, sarebbe il dar ragione dell'intimo perchè alcune frutta e parecchi ortaggi, pur essendo frutta e ortaggi che si trovano su per giù identici in almeno tre quarti d'Italia se non più, si sono però fatta in determinate località una rinomanza di pregio veramente fondata.

Pei vini questa ricerca è stata tentata e la chimica, in unione oggi alla fisico-chimica e alla microbiologia ci hanno dette le ragioni di superiorità per eteri, olii essenziali ed altri minuti componenti che il pubblico spesso ignora ma che giovano assai, pur essendo in minime proporzioni sul complesso del prodotto.

E a proposito di vini, come non esser tentati a trovare affinità fra i caratteri del popolo e il vino che esso predilige e gli è bevanda abituale? Austeri, ruvidi, duri talora i vini del Piemonte, ma celano costanza, fermezza e sviluppano virtuosità di profumo. Fini, sottili, graziosi i vini dei colli veneti più rinomati. Rumorosi, espansivi, senza insidie celate i vini di certi paesi di Emilia e Romagna..... e si potrebbe continuare, ma si ripeterebbero cose già scritte altrove.

L'interessante è che con questa Guida *alla mano l'italiano che si muove per conoscere meglio il nostro paese — e non bisogna vergognarsi di dire che molti di noi non lo conosciamo ancora così intimamente come merita — e lo straniero che viene in Italia per vederne le bellezze e i tesori di arte e di storia, hanno finalmente modo di procurarsi la gioia di conoscere da vicino queste delizie del gusto, queste miti e bonarie ghiottonerie che possono far passare ore liete in questa vita non sempre rosea e facile.*

Nessuno ignora che spesso l'impressione personale poco buona o addirittura cattiva sopra un paese si è formata soltanto perchè quando vi si capitò si mangiò male e si bevve peggio. Il che veramente può anche non tornar molto ad onore dell'uomo; ma col gusto e lo stomaco non si scherza.

Non si vuol dire con questo che tutte le specialità italiane, cibi e bevande, solo perchè tali, debbano piacere a tutti. Sarebbe negare quella varietà e raffinatezza di gusti che è invece proprio una delle basi di questa Guida. *Certo però se una data specialità piace, è necessario sapere dove proprio la si può gustare autentica, genuina, perfetta. Ed è questo che il lavoro accurato del Touring acconsente.*

Lo straniero che lascia il nostro Paese dopo essersi deliziato l'occhio e l'anima con le bellezze della natura e dell'arte e la insuperabile ricchezza di monumenti e di storia, deve ritornare a casa sua con lo stomaco soddisfatto. Deve esser stato bene accolto e deve aver mangiato e bevuto lietamente, con piena soddisfazione. Solo così il buon ricordo del nostro Paese sarà completo e degno.

E i prodotti della terra e del nostro incantevole clima mediterraneo, l'opera della nostra gente, geniale sem-

pre anche nel manipolare cibi, farine, carni, latte; la varietà stragrande di frutta deliziose e di vini prelibati, veri figli del sole ardente e dell'azzurro cielo d'Italia, avranno la loro maggiore e migliore valorizzazione in faccia agli Italiani del mondo.

Questa Guida dunque è un'opera buona in tutti i sensi.

ARTURO MARESCALCHI.

Roma, Capodanno 1931 - IX

NOTE PRELIMINARI

Il punto di partenza di questa Guida è un breve capitoletto sulla gastronomia ed i vini italiani che Luigi Vittorio Bertarelli volle introdotto nella Sua *Guida d'Italia per gli stranieri* edita dal Touring nel 1923. Fu una novità che venne accolta dal pubblico internazionale dei lettori con il favore più schietto ed incontrastato.

Il seme allora gettato non doveva però fruttificare che più tardi: come nella prefazione è ricordato da S. E. Marescalchi, la determinazione del Touring di fare una *Guida Gastronomica d'Italia* prende le mosse da una riunione tenuta dal Rotary Club di Milano nella primavera del 1928, nel corso della quale gliene fu rivolto da ogni parte cordiale invito e autorevole incitamento; la deliberazione, dopo maturo studio, veniva annunciata ne *Le Vie d'Italia* del gennaio 1929 ed oggi, a due anni di distanza, la Guida vede la luce.

Questo volume s'informa ad uno scopo ben preciso: « Segnalare i cibi e le bevande proprie a ciascuna regione italiana, in linea generale, e quelle eventualmente particolari a singole località di esse ». Si tratta quindi di una Guida eminentemente turistica, cioè di pratica informazione per chi percorre il nostro Paese.

Originariamente s'era pensato che la trattazione dovesse riguardare le sole « specialità », ma quale significato e quale estensione avrebbe dovuto attribuirsi a tale termine? Da un punto di vista intrinseco, dovrebbero considerarsi *specialità* solo quei cibi e quelle bevande che, per le loro caratteristiche si differenziano nettamente da qualsiasi altro; dal punto di vista della distribuzione topografica, invece, quelli o quelle che si trovano esclusivamente in località determinate. Ma prescindendo dalle numerose elisioni che si avrebbero

fra i due termini, è manifesto che accettando la prima definizione nel suo senso più stretto e genuino, la lista delle specialità italiane vere e proprie, per quanto ragguardevole, sarebbe facilmente contenuta in poche paginette d'esposizione sintetica e prevalentemente teorica; d'altro canto il criterio topografico avrebbe inevitabilmente condotto a delle limitazioni, e perciò a delle eliminazioni, del tutto ingiustificate. Nell'un caso e nell'altro la Guida sarebbe venuta meno al suo scopo, largamente e praticamente informativo, enunciato più sopra.

Per queste considerazioni, si è data la preferenza alla forma in cui oggi si presenta la Guida, quella di una descrizione il più possibilmente circostanziata di quanto, nel campo gastronomico regionale e locale, appaia interessante come informazione per il turista, il viaggiatore, il visitatore delle nostre contrade.

L'esposizione è stata perciò ripartita per regioni e provincie, salvo qualche eccezione in cui un'esposizione unicamente regionale appariva più appropriata. Alle prime è stato riserbato un cenno più o meno ampio sulla loro fisionomia gastronomica e le caratteristiche salienti di essa; alle seconde la trattazione della rispettiva materia, contenuta nei limiti di dettaglio prestabiliti; di seguito ad ogni provincia, e quando v'era luogo a farlo, sono state elencate le località ad esse pertinenti che offrissero notizie degne di nota.

Nell'inquadratura ora delineata non è stato abbandonato il concetto della « specialità », chè anzi esso domina, come elemento essenziale, in tutta la Guida; ma è stato interpretato nel senso più lato, e perciò più pratico e comprensivo ai fini della Guida medesima

Alcuni esempi:

I *tortellini* figurano come specialità inequivocabilmente bolognese, ma estesa a tutta l'Emilia e segnata altresì in quelle altre parti ove la tipica confezione appartenga al costume locale, anche sott'altro nome, anche e — soprattutto — se presenti delle varianti di fattura.

Il *lesso di manzo*, evidentemente, non è specialità d'alcun luogo; ma a Torino ed a Milano, per il modo di preparazione e di presentazione, acquista valore di piatto tipico e come tale va indicato.

La *polenta e uccelli* è specialità originariamente bresciano-bergamasca; ma il turista deve essere edotto che la troverà egualmente nel Veneto come piatto d'usanza regionale.

La *zuppa di pesce* dovrebbe trascurarsi da un libro che s'occupasse delle sole specialità, perchè pietanza comune a tutte le popolazioni marinare del Mediterraneo; è invece compito della nostra Guida il far conoscere a chi viaggia lungo le costiere d'Italia le varie « edizioni » della diffusissima vivanda — si chiami *zuppa di pesce* o *ciuppin*, o *boridda*, o *boiabesa*, o *cacciucco*, o *brodetto* — i differenti « punti di sapore » che dalle sfumature locali ne risultano, i centri che la *vox populi* proclama più famosi nella sua confezione.

Le *copate* sono specialità riconosciuta della dolciaria senese; ma non dovrà essere omessa la segnalazione di quelle altre località, fuori di Siena e ben lontane dalla Toscana, ove pure si fanno e si considerano dolci del luogo; e così dicasi dei *torroni*, specialità anzitutto di Cremona.

Gli esempi potrebbero moltiplicarsi all'infinito. Quelli ora riportati bastano però a chiarire ciò che la Guida vuole essere, ossia un *vade-mecum* ove il turista abbia a trovare che cosa potrà preferibilmente mangiare o bere nelle differenti parti del Paese, a norma del le costumanze gastronomiche di esse. È superfluo aggiungere, quindi, che vivande e bevande d'importazione — nazionali o, magari, cosmopolite — rimangono fuori del quadro: consigliando di gustare, a Trapani, il tradizionale *cúscusu* e di bere a fin di tavola il *Passolato* del luogo, non si esclude la possibilità di trovarvi anche, per chi lo voglia, del risotto alla milanese ed una bottiglia di Barolo!

Quanto si è detto testè in ordine ai piatti di cu-

cina, vale anche per gli altri prodotti alimentari considerati nella Guida.

Vi sono innumerevoli esempi di verdure e di frutta che, in determinate località o in intere regioni, hanno acquistato, per le loro peculiari caratteristiche, pregio e rinomanza di specialità: i radicchi di Treviso, i cardi di Chieri, gli asparagi di Pescia, i carciofi dell'Agro Romano, i peperoni dell'Abruzzo, le olive di Gaeta, le melanzane della Calabria, le mele calville di Merano, i chinotti di Savona, le pesche di Massalombarda, le prugne d'Amelia, i meloni di Brindisi, i cedri di Diamante, gli aranci di Paternò, e via dicendo.

Esempi analoghi per il miele — miele di rododendro dell'Alpe di Siusi, miele di zagara della Conca d'Oro, miele amaro, dal corbezzolo, di Arbus ecc. — per le paste alimentari, sieno esse di Fara San Martino o di Gragnano; per la pesca, dagli scampi del Quarnero alle anguille di Comacchio, alle ostriche di Taranto, alle aragoste di Sciacca e così di seguito. E dovrebbe dirsi ancora, nello stesso ordine d'idee, degli olii d'oliva che sono vanto di non poche nostre regioni, delle schiere dei latticini e dei salumi, nelle quali campeggiano specialità famose, delle carni, della cacciagione.... se una esemplificazione anche ristretta non ci portasse ben oltre i limiti assegnati a queste note.

La trattazione delle « materie prime » e dei prodotti ora ricordati è dunque anch'essa di legittimo dominio della Guida, poichè appartengono al regno della gastronomia italiana. E da questa inclusione la Guida riceve pure un carattere che non sarà certo il meno apprezzato: quello di costituire un tramite di divulgazione e perciò di valorizzazione di tanti prodotti nostrani, non pochi dei quali gli stessi italiani ignorano.

Data l'estensione della materia, le singole descrizioni sono state stese nella forma più succinta che fosse compatibile con le necessità di renderle chiare ed esaurienti. Perciò per le pietanze, ed in genere per tutte le « confezioni », si è data una notizia sommaria dei

componenti e del modo di preparazione, essendosi ritenuto che questi due elementi sieno indispensabili tanto per una esatta comprensione, quanto per offrire al lettore il modo di giudicare e, l'occasione venuta, di scegliere secondo il proprio gusto personale, al riparo da sorprese. Una elencazione pura e semplice non avrebbe interessato e sarebbe venuta meno allo scopo; l'aver riportato per ciascuna vivanda la relativa « ricetta » sarebbe stato anche meno opportuno poichè questa Guida non è, nè intende essere, un manuale di cucina.

I vini sono stati trattati in capitoli appositi e distinti per ciascuna regione, un'esposizione unitaria e non frammezzata ad altri argomenti essendo stata considerata più consona all'importanza ed all'omogeneità di questa materia.

La raccolta del materiale che ha servito alla compilazione della Guida, è stata effettuata con quella ampiezza che solamente un'organizzazione come il Touring, estesamente ramificata in ogni centro del Paese, poteva concedersi. Alcuni dati varranno a dar l'idea del lavoro compiuto:

Un questionario dettagliato venne trasmesso ai 5000 Consoli, ai 1800 Medici, ai 600 Farmacisti del Touring: l'elevata percentuale di risposte pervenute — moltissime delle quali erano delle complete monografie — costituì la prima documentazione del lavoro.

Un questionario consimile fu inviato alla Presidenza della Confederazione Nazionale Fascista Agricoltori, a molte Federazioni provinciali dipendenti e se ne ottenne larga messe di notizie.

Vennero egualmente interessati i 92 Consigli Provinciali dell'Economia, 100 fra Associazioni, Cooperative, Consorzi Agrari facenti capo alla Federazione dei Consorzi Agrari, numerosi Fasci provinciali femminili, 400 Podestà, 300 Direttori didattici delle principali Scuole d'Italia, 500 Maestri elementari, le Associazioni regionali di alcune grandi città: da ogni parte la

collaborazione più attenta e premurosa non si fece attendere, onde il materiale informativo si andò arricchendo a dismisura.

Un largo contributo di notizie venne similmente recato da oltre 100 Ditte produttrici di specialità gastronomiche, da numerosi direttori e cuochi di alberghi e di trattorie, ed infine da un grande numero di Soci che raccolsero volonterosamente l'appello lanciato dalle colonne de *Le Vie d'Italia* e de *L'Albergo in Italia*. Anche in questa occasione il Touring ha avuto una nuova conferma delle larghe simpatie che in ogni strato di Cittadini suscitano le sue iniziative, degli innumeri amici ch'esso conta in tutto il Paese.

Per la parte dei vini l'aiuto più prezioso fu prestato da S. E. l'on. Prof. Arturo Marescalchi, Sottosegretario di Stato per l'Agricoltura e Foreste; l'illustre Uomo, che è il più tenace ed autorevole apostolo dell'enologia italiana, ha seguito da vicino la costruzione della Guida, fornendo notizie, indicazioni, informazioni.

Compilato il testo, si è ritenuto opportuno, in sede di revisione, di ricorrere nuovamente alla buona volontà di numerosi amici del nostro Sodalizio; furono così diramate oltre 700 bozze, in tutte le regioni d'Italia, la maggior parte delle quali tornarono aggiornate, annotate, rettificate, recando un contributo validissimo al lavoro finale di « messa a punto » della Guida.

La Guida oggi licenziata non ha la pretesa d'essere perfetta, nè completa, nè esatta in ogni singola parte o notizia. Essa è qualche cosa di molto più d'un semplice tentativo, perchè è stata corroborata dalla massima ampiezza di indagini, da metodo d'esposizione, da rigore di controlli; ma non è certo ancora quella Guida « definitiva » che è nei propositi del Touring e nel desiderio dei suoi amici. Ad essi dunque è fatto l'invito di comunicare al Touring le notizie, le varianti, le aggiunte, le correzioni che riterranno utili o necessarie; avranno così contribuito a perfezionare la Guida nelle successive edizioni.

PIEMONTE

La gastronomia piemontese vanta alcune specialità per le quali è particolarmente famosa; esse sono comuni a tutta la regione e ne hanno anzi varcati i confini popolarizzandosi nell'intero paese:

I *grissini* (*grissin*), pane a lunghi bastoncelli, croccante, saporito, che appare su tutte le mense di Piemonte, specialmente a Torino, ove esso raggiunge la perfezione. Si vuole che i grissini sieno stati inventati nel 1679 dal fornaio Antonio Brunero. Napoleone I ne era ghiotto, onde alla sua mensa figuravano sempre « *les petits bâtons de Turin* ».

Il *bollito* (*büiì*), classico piatto di carne che è qualche cosa di più e di assai meglio del solito « lesso », sottoprodotto della preparazione del brodo. Il bollito piemontese è un gigantesco pezzo di manzo, cotto a punto con altre carni, cotiche, testina e zampetti di maiale o di vitello (*piotìn*), pollo, tacchino, salsicce, contornato di cavoli, patate, cipolline ecc., servito con salsa verde, o salsa di pomodoro, o salsa di mosto cotto e svariati sottaceti, la tradizione del quale è ancora conservata — per la gioia dei buongustai — in molte trattorie di città e di campagna.

La *fonduta* (*fundüa*), crema spessa ottenuta dalla liquefazione al calore della *fontina* — formaggio grasso e delicato della Val d'Aosta — amalgamata con burro, tuorli d'uova e poco latte, servita calda e ricoperta da un alto strato di tartufi bianchi, i tartufi di Alba dall'intenso aroma. Pietanza fra tutte celeberrima.

La *bagna càuda*, che potremmo definire l'intingolo nazionale piemontese, miscela d'olio e di burro con acciughe stemperate ed aglio tritato (vi si possono ag-

giungere anche dei tartufi a fette) che si fa bollire e si reca in tavola in teglie di terracotta (*fuiòt*) con il relativo fornello per mantenerla in bollore. Compagno indivisibile ed obbligato della *bagna càuda* è il *cardo*, bianco, tenero e gigantesco di Chieri — ove se ne fa larga e rinomata produzione —, di Cambiano, di Castelnuovo d'Asti e d'altre località che pure lo coltivano estesamente. Le fette di cardo crudo si mangiano dopo d'essere state immerse nella *bagna càuda* mentre bolle in tavola. Altrettanto si fa pure con i peperoni ed i sedani, ma è variante d'ordine inferiore al confronto.

Gli *agnellotti* (*agnulòt*), grossi involti di pasta sottile, simili ai ravioli, il cui ripieno è composto di riso, di manzo stufato, di cavoli lessati, formaggio parmigiano ed uova; cotti in acqua, vengon serviti asciutti, conditi con burro e formaggio, o con sugo di carne. Gli ingredienti del ripieno possono variare (pollo, salsiccie, cervella, cipolle ecc.). Sulle mense piemontesi è il piatto dei pranzi robusti di Natale, di Carnevale e d'altre solennità. Gli agnellotti sono l'unica minestra asciutta di autentica marca piemontese, il che non significa che in Piemonte non sieno pure in onore paste asciutte e risotti; essi sono però d'importazione, anche se qualche risotto vi è stato naturalizzato.

Pur non possedendo un numero rilevante d'altri piatti egualmente caratteristici, non manca alla cucina piemontese una sua particolare fisonomia, impressale da vari elementi. E qui conviene aprire una parentesi: s'è detto da taluno, e parecchi lo credono ancora, che la vicinanza della Francia e qualche affinità di costumi abbiano fatto di quella una sottospecie della cucina francese. È difficile l'ammetterlo: altrettanto questa ama le raffinatezze dei piatti complicati e fastosi, dai quali l'occhio è appagato prima del palato (e talora a spese di questo), altrettanto la cucina piemontese è semplice, gustosa e decisa nei sapori, dovuti anche alla squisitezza delle « materie prime » ch'essa impiega con elaborazioni sincere e

senza travestimenti. Può darsi che l'equivoco sia stato ingenerato particolarmente dal fatto che nel passato, e specialmente a Torino, la cucina francese era più largamente praticata che altrove negli alberghi maggiori, nelle grandi famiglie ed in certa misura anche alla Corte, così come la lingua francese v'era di uso comune. Fu però una moda, una sovrapposizione, che non intaccò la bella compagine culinaria locale, ed ebbe solo una ripercussione sui libri di cucina del tempo — cioè sin verso la fine del secolo scorso, — parecchi dei quali erano innegabilmente e profusamente infranciosati: ne è esempio un noto manuale del 1815, «Il Cuoco Piemontese », il quale di piemontese non ha proprio nulla, giacchè non è che una raccolta di ricette francesi, tradotte in uno spassoso gergo italo-gallico: *coniglio in papigliotte*, *storione alla matelota*, *piccolo salato di porco*, *nocetta di vitello alla buona femina*, *piccoli piselli alla cittadina*.... e così via! (1)

La pretesa influenza della cucina francese sulla piemontese, in sostanza, non esiste; qualche affinità potrebbe invece rintracciarsi fra taluni piatti delle rispettive cucine regionali, cioè fra termini comparabili di genuina marca locale, senza però che da un lato o dall'altro possa parlarsi di derivazione.

Se, come abbiamo detto più sopra, gli agnellotti sono pressochè gli unici rappresentanti delle minestre asciutte in Piemonte, le minestre in brodo — specialmente con verdure e legumi — sono in compenso numerose, svariate e saporite. Altri caratteri propri alla gastronomia piemontese sono l'impiego del bur-

(1) Chi non ricorda, a questo proposito, l'immortale squarcio di letteratura culinaria citato da Lorenzo Stecchetti? Val la pena di riportarlo: « *Grillò abbragiato.* – La volaglia spennata si abbrustia, non si « sboglienta, ma la longia di bue, piccata di trifola cesellata e di giam- « bone, si ruola a forma di valigia in una braciera con butirro. Umiditela « sovente con grassa, e sgorgate e imbiancate due animelle e fatene una « farcia da chenelle grosse un turacciolo, da bordare la longia. Cotta che « sia, giusta di sale, verniciatela con salsa di tomatiche ridotta spessa da « velare e fate per guarnitura una macedonia di mellonetti e zuccotti e « servite in terrina, ben caldo ».

ro, come condimento, a preferenza dell'olio e degli altri grassi; il larghissimo consumo di vegetali crudi, come i peperoni, i sedani, i ravanelli, i carciofi, i cardi, i pomidori ecc., l'uso generale del *sanato*, il vitello di pochi mesi e di piccolo peso, allevato esclusivamente a latte; ed infine quello non meno esteso dei tartufi.

Su questo tubero pregevolissimo, chiamato a giusto titolo da Brillat-Savarin il « diamante della cucina », occorre spendere qualche parola. Il Piemonte è la patria gloriosa del tartufo bianco (*Tuber magnatum*); le colline delle regioni di Alba e di Mondovì, in provincia di Cuneo, e quelle finitime della provincia d'Alessandria ne danno la maggior produzione; Alba ne è il mercato più importante tanto che i tartufi piemontesi vengono chiamati correntemente « tartufi d'Alba ».

Il pregio del tartufo bianco — dalla polpa soda e di sapore delicato — risiede nel profumo sottile, persistente, acutissimo che ne emana, quando è giunto a perfetta maturità. Esso è grandemente ricercato in Italia, mentre non lo è affatto in Francia, ove si preferisce il tartufo nero (*Tuber melanosporum*) di cui è tipo la *truffe du Périgord.*

Oltre che in Piemonte, il quale vanta la qualità più profumata, i tartufi bianchi si trovano nella Lombardia, nel Veneto, e soprattutto nell'Emilia e Romagna.

In Piemonte i tartufi si mangiano prevalentemente crudi, tagliati (al momento) in fette sottilissime, disposte a strati sui cibi più diversi, oltre che sulla *fundüa* di cui si è già detto, sul risotto, la selvaggina, le uova, la polenta, ecc.: il calore delle vivande favorisce lo sprigionarsi dell'aroma.

Altri piatti caratteristici, di cui i tartufi bianchi formano la base prelibata, sono i seguenti:

Insalata coi tartufi. — Sull'insalata fresca, si affettano i tartufi e si cospargono d'una salsa formata d'uova sode passate al setaccio, diluite con olio ed aceto, addizionate di sale, mostarda francese, pasta d'acciughe. È celebre, per questo piatto, la « insalatina delle 24 ore » delle colline di Torino alla quale si mescolano dei fiori mangerecci dai colori vivaci (*begliuomini* e *nasturzi*); Re Umberto la prediligeva e gli veniva fornita dai frati del Monte dei Cappuccini che ne erano rimunerati regalmente.

Insalata di tartufi. — È fatta di soli tartufi bianchi affettati e conditi a strati con la salsa sopra indicata: piatto la cui squisitezza è pari all'alto costo!

Tartufi alla piemontese. — In una legumiera tre o quattro copiose affettate di tartufi d'Alba, inframmezzate con abbondante *bagna càuda*, qualche cucchiaiata di sugo di vitello, pepe e crostini fritti al burro, a cui si dà un lieve profumo d'aglio.

È infine da osservare che parecchie pietanze sono chiamate « alla piemontese », senza che sieno necessariamente delle specialità di Piemonte, ma solo perchè nella loro composizione hanno parte i tartufi.

Diamo cenno qui di seguito di quei piatti di cucina che, oltre ai già menzionati, possono trovarsi più comunemente in Piemonte, pur non essendo proprii a determinate località: per la maggior parte essi non sono delle preparazioni tipiche come quelli, ma piuttosto delle vivande confezionate secondo il gusto dominante in Piemonte e con quegli elementi che la cucina piemontese particolarmente preferisce.

Riso e latte. — Minestra di riso cotto nel latte.

Riso e castagne. — Minestra di riso e di castagne secche, cotte nel latte.

Riso e zucche. — Minestra di riso e di zucche gialle, cotte nel latte.

Riso e ceci. — Zuppa di riso cotto con ceci.

Zuppa di ceci (*cisrà*). — Minestra di ceci condita con lardo, olio, cipolle, sedani, carote e rape.

Minestra di trippa alla piemontese. — Trippa in brodo, con cipolle, sedani, patate, cavoli e porri.

Zuppa « mitonà ». — Fette di pane cotte nel brodo sino a che lo abbiano tutto assorbito (dal francese *mitonner*).

Zuppa di pollo. — Carni di pollo passate e cotte in brodo.

Lasagne alla piemontese. — Lasagne al sugo di carne, condite con fette di tartufi bianchi crudi.

Risotto alla piemontese. — Risotto al sugo, cosparso di fette di tartufi bianchi crudi.

Polenta. — La polenta di farina di granturco, gialla, soda, è d'uso comune in Piemonte, tagliata a fette e consumata invece del pane, o variamente aggiustata; condita con burro, formaggio e sugo; servita come fondo agli uccelli cotti al burro in padella e condita con salsa di tartufi; fritta in doppi dischi includenti una fetta di fontina e di burro (*arlecchini*) o a dischi incorporati di *fundüa* e tartufi (*subric*).

Uova alla piemontese. — Al tegame, con ventresca, cipolle, peperoni e salsa di pomodoro; sode, con olio, acciughe, aglio e tartufi; in *cocotte* (casseruola) con riso condito di sugo e tartufi.

Peperoni ripieni. — Grandi peperoni dolci — largamente coltivati e consumati in Piemonte — ripieni di riso, conditi con olio, burro, acciughe, aglio.

Quadretti di riso alla piemontese. — Strati alternati di risotto con uovo e sugo, di *fundüa* e tartufi, impanati e fritti.

Timballi di riso alla piemontese. — Timballi fatti con riso e riempiti di *finanziera* (minuta di pollo) o di cacciagione, conditi con salsa di tartufi.

Crostatine alla piemontese. — Fatte di semolino, riempite di *fundüa* e tartufi.

Pomidori ripieni. — Grossi pomidori, ripieni di riso legato con torli d'uovo e *purée* di verdura, conditi con tartufi.

Piedi di maiale (bas de soie) alla piemontese. — Cotti nel brodo, quindi spaccati, dorati, impanati e fritti. Anche la testina si tratta egualmente.

Rane alla piemontese. — Coscie di rane cotte in casseruola con acciughe e funghi.

Pernici allo zabaione. — Pernici arrostite e cosparse di zabaione; piatto tipico molto in uso nelle zone prealpine ed alpine.

Zucchine allo zabaione. — Zucchine lessate e condite con zabaione leggermente imburrato. Allo stesso modo si fanno gli asparagi.

Lumache alla piemontese. — Lumache lessate, indi sgusciate e fritte in padella con cipolle.

Pesche alla piemontese. — Pesche spaccate a metà, svuotate d'una parte della polpa che si trita insieme ad amaretti, zucchero ed uova, di cui vengono riempite le mezze pesche; in ognuna di queste si pone anche una mezza mandorla di pesca; si bagnano di vin bianco di Canelli e si cuociono al forno. È dolce tipicamente piemontese.

PROVINCIA DI TORINO

La metropoli della grande regione subalpina è anche la metropoli gastronomica del Piemonte: convergono ad essa tutte le primizie, tutte le specialità migliori, i vini delle qualità più prelibate, e nelle trattorie ove si conserva gelosamente la buona tradizione della cucina piemontese, è possibile di passare inesauribilmente in rivista le vivande e le bevande più rappresentative dell' intera regione. Il piemontese è di sua natura sobrio, ma amante della buona cucina, la propria; buongustaio ma non ghiottone. Questa norma di sobrietà e di raffinatezza insieme, è particolarmente tangibile a Torino, ove anche le modeste osterie di «fuori porta» sanno ammannire cibi che s'impongono per le loro qualità di finezza semplice e gustosa, mai grossolani nè gargantualeschi, cui s'accompagna la bottiglia di vecchio vino generoso e sincero.

È dunque superfluo di parlare di specialità tori-

nesi: esse sono tutte le migliori del Piemonte poichè tutte v'hanno diritto di cittadinanza. Può farsi eccezione per la produzione dolciaria che rappresenta a Torino un'arte dalle tradizioni gloriose; e sono le paste squisitissime delle pasticcerie torinesi che trovano rivali forse solo a Napoli e in Sicilia, le celeberrime caramelle di Torino, i « diablottini », la cioccolata con le nocciuole, i « gianduiotti » ed ogni altra sorta di cioccolata preparata in modo insuperabile.

AVIGLIANA. — Tinche dei laghi d'Avigliana.

CAMBIANO. — Località rinomata per la produzione degli asparagi, come la finitima Santena (v. più sotto) — Cardi — Liquori.

CARIGNANO. — *Zesti*, scorze di limone o d'arancio candite (dal francese *zeste*).

CARMAGNOLA. — Grossi peperoni, a sezione quadrata — Liquori.

CASALBORGONE. — Estesa coltivazione di piselli teneri e dolci, largamente esportati: v'ha anche l'industria dei piselli in scatola.

CESANA. — Formaggi alpini di Thures.

CHIALAMBERTO E VALLI DI LANZO. — Ciliegie: le nere grosse e dolci del giugno, le rosse e piccole del luglio, le marene nere o visciole, dette *griote* o *agriote* (dal francese *griotte*), per preparare marenate ed acquaviti, le rosee e grosse duracine (*grafiùn*) da conservare sotto spirito — Mele renette e pere *bernagiùn* — Fragole, lamponi, more e mirtilli — Burro, formaggio fontina, robiole morbide di latte di capra, *giuncà* (ricotta salata), grossi formaggi caprini di sapore piccante — Trotelle della Stura — Cacciagione: tordi, pernici, grigie e bianche (*albanàss*), fagiani, lepri, camosci.

CHIERI. — Cardi di proporzioni gigantesche, bianchi, teneri, celebri in tutto il Piemonte e fuori — Asparagi — Liquori.

CHIVASSO. — Lamprede — *Nocciolini*, piccoli amarettini dolci.

COLLE DEL MONCENISIO. — Trote del lago — Formaggio *reblochon*.

CUMIANA. — Mele — Castagne — Pesche di San Giovanni (*Juliette*) primaticcie — *Tomini*, formaggetti di capra che si conservano fermentati con pepe — Mele ripiene con amaretti, burro e spezie, cotte al forno; cipolle ripiene allo stesso modo — *Ratafià bianco*, preparato con le ciliegie.

CUORGNÈ. — *Tomini*, formaggetti di capra.

GIAVENO. — Pere « brutte e buone », di fin d'estate. — Trote.

OULX. — Conserva di rose, delicatissima; rammenta i dolci orientali ed è forse una derivazione della dominazione saracena in Val di Susa. Vi si fanno pure conserve di prugne selvatiche (*ramassin*) e di bacche di rosa selvatica (*rosa canina*).

PANCALIERI. — Liquore di menta piperita, della quale esistono estese coltivazioni e parecchie distillerie.

PECETTO TORINESE. — È uno dei mercati più noti della regione per la produzione delle ciliegie, di cui si fa durante due mesi all'anno, in primavera, un grande smercio ed una cospicua esportazione: la « fiera delle ciliegie », ai primi di giugno, è festa tipica di Pecetto. Sono specialmente rinomate le grosse e sode duracine o *grafiùn* — da conservare sotto spirito — e le marene, *agriote* o *griote*, con le quali viene preparato in sito lo sciroppo per bibita (marenata).

PEROSA ARGENTINA. — Ciliegie.

PIANEZZA. — Paste di meliga (*melicotti*).

PINEROLO. — Trote del Chisone — Lumache — *Seirass del Lausùn*, latticello coagulato, che si vende in sacchetti di tela; si produce in autunno — *Tomini del Talucco*, formaggetti di latte di capra — Liquori d'Abbadia Alpina: *Genepin* e *Catinat*, fatti con erbe alpine, *Menta glaciale*, *Ginepro*.

PRAGELATO. — Miele notissimo per la sua finezza e il suo aroma.

PRALORMO. — Cardi — Lepri, pernici, anitre selvatiche — Tinche del vicino « laghetto » artificiale. — *Pampavia*, dolci fatti con uova e farina, burro e zucchero, simili agli amaretti. (v. Ceresole d'Alba a pag. 31).

REVELLO. — Mostaccioli.

RIVOLI. — Torcetti (*turcet*) sfogliati, dolci di pasta sfogliata.

ROCHEMOLLES (Bardonecchia). — *Purée* di fave.

SAN MAURO TORINESE. — Fragole.

SÁNTENA. — È il luogo più famoso del Piemonte per gli asparagi, che vi sono coltivati su scala vastissima. La varietà ivi prodotta — come nella vicina Cambiano — è quella primaticcia, a punta bianco-rosea, a turioni carnosi e grossissimi (se ne raccolsero taluni di 6 ettogrammi), di sapor dolce

e d'aroma delicato, conosciuta sotto il nome di asparago d'Argenteuil. Il mercato degli asparagi dura, a Santena, dalla metà di aprile alla festa di S. Giovanni (24 giugno), con uno smercio giornaliero di parecchi quintali. — Egualmente pregiate sono le pesche, di cui pure a Santena v'ha grande produzione.

SETTIMO TORINESE. — Cipolle ripiene (*siule piene*); questa gustosa specialità, diffusa in tutto il Piemonte, è originaria di Settimo ove per tradizione rappresenta la pietanza rituale della festa dei « Corpi Santi » l'ultima domenica d'agosto. Si adoperano cipolle bionde, grosse, lessate a metà cottura, il cui ripieno è composto dell'interno delle cipolle stesse triturato ed amalgamato con del formaggio, uova crude, burro, pepe, ed acquavite di pesca; le cipolle così ripiene vengono cotte al forno.

SUSA. — Pere e mele per la fabbricazione del sidro. — Trote del lago del Moncenisio.

VIGONE. — Cardi — Fagioli — Trote del torrente Angiale — Rane — Lamprede (*Petromyzon fluviatilis*); si fanno fritte, infarinate con farina gialla, o da sole, o in frittura mista.

VILLASTELLONE. — Montoni — Asparagi — Burro, ricotta.

VOLVERA. — Paste dolci confezionate con farina di granturco, chiamate *Paste d'melia d'Carlin e Marieta.*

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Vasta plaga per la maggior parte sviluppata in collina, è tra le più ubertose e ricche del Piemonte.

La cucina alessandrina è tipicamente piemontese, ed è ottima cucina per la bontà dei prodotti che vengono impiegati nelle sue preparazioni.

Non pochi centri della provincia offrono delle svariate specialità:

ACQUI. — Amaretti, dolci rotondi e schiacciati, fatti di albume d'uovo, mandorle e zucchero, di sapore amarognolo, croccanti, lungamente serbevoli. Sono antica e nota specialità d'Acqui. — Formaggetti detti « del becco ».

ALESSANDRIA. — Salumi.

ARQUATA SCRIVIA. — Grissini all'olio — Salumi — Canestrelli (v. Castelnuovo d'Asti, pag. 25).

BALDICHIERI. — Salumi.

CANELLI. — Torroni.

CASSINE. — Grappa.

CASTELLETTO MOLINA. — Tartufi bianchi: nei secoli scorsi — come ricorda un documento del 1673 — erano recati dai Consoli del Comune in contributo al Senato di Acqui e al Ducal Maestrato di Casale. — Pernici — La *turta* (torta) piatto tradizionale di Castelletto e dei dintorni, per la Pasqua: è composta di riso, spinaci, uova e formaggio, il tutto cotto al forno; si mangia fredda; anticamente veniva offerta in omaggio dalla Comunità al Feudatario.

CASTELNUOVO D'ASTI. — Cardi: importante centro della loro coltivazione. — Asparagi: vi furono importati da Argenteuil sul finire del secolo scorso, e vi danno un prodotto reputato per la finezza del profumo e la delicatezza del sapore. — Tartufi bianchi: produzione abbondante, spesso a tuberi grossissimi (anche 700 grammi). — Uva da tavola cosidetta « *üva dar cusse* » (letteralmente « uva delle zucche »): è nera, ad acini grossi, rotondi, col fiòcine sottile, dolce e profumata. I contadini la mangiano con la « *soma d'aii* » (cioè « carica d'aglio »), fette di pane con sale, su cui si strofinano degli spicchi d'aglio: si dice che questo strano connubio dia un grande rilievo all'uva. — Tinche: provengono dal vicino lago di Buttigliera e sono assai pregiate perchè scevre di qualsiasi sapore di fango; si mangiano fresche (specialmente il giovedì, giorno di mercato) o marinate (*carpiunà*). — Robiole o *rübiole*, formaggette grasse, di forma rotonda e schiacciate, dalla pasta molle e giallognola e dalla crosta rossastra, colore da cui esse prenderebbero il nome (*rubeolae* in latino); sono saporite ed hanno un delicato profumo quasi di tartufi. Si mangiano fresche o stagionate; provengono dai paesi vicini di Albugnano, Cocconato, Casalborgone. — *Bruss* (parola dialettale intraducibile): sorta di cibo che si prepara amalgamando in pasta fine le robiole con olio, aceto, pepe e sale, quest'impasto poi si ripone e si conserva in appositi vasi di terra: si consuma poco a poco come companatico, sostituendo sempre nuova pasta di robiole, di gorgonzola o d'altri formaggi. La preparazione è indubbiamente sapidissima e ne esala un « profumo » formidabile. Il *bruss* è diffuso anche in altre parti del Piemonte ed è ricercato dai buongustai amanti di vigorose sensazioni gustative. — Grissini: assomigliano a quelli di Torino ma sono impastati a bastoncelli anzichè stirati. Del pane a bastoni più grossi proviene da Buttigliera. Gli uni e gli altri sono molto saporiti. — Mentini: pastiglie di liquirizia alla menta, di produzione locale. — Canestrelli, dolci fatti a dischi sottili, rotondi, croccanti, a base di cioccolatte, farina, burro, zucchero e aromi; vengon preparati per le ricorrenze di solennità

famigliari o paesane. — *Turta ad nona* (torta della nonna): crostata di frutta, dolce favorito delle case contadinesche, assai gustoso.

CERESETO. — Ciliegie.

COCCONATO. — Robiole (v. sopra).

COSTIGLIOLE D'ASTI. — Liquori.

GAVI. — Amaretti.

MOMBARUZZO. — Amaretti: costituiscono una vecchia specialità locale.

MOMBERCELLI. — Torroni.

MONCALVO. — Crumiri, dolci di produzione locale, conosciuti in tutto il Piemonte, composti di fior di farina, rossi d'uovo, zucchero e vainiglia (si fanno anche a Casale Monferrato ed in altre località).

MONTABONE. — Robiole.

NIZZA MONFERRATO. — Grissini all'olio. — Amaretti. — Marmellata di mele cotogne.

NOVI LIGURE. — Torrone, composto di miele, zucchero, albume, mandorle tostate, profumato con differenti aromi (cannella, vaniglia ecc.), in pezzi di varie dimensioni e spessore, ricoperti d'ostie; specialità locale assai rinomata — « Bacio di dama », altra nota specialità locale composta di mandorle, burro, uova, farina e zucchero, profumata alla vainiglia. — Liquori.

OVADA. — Biscotti di pane — Tartufi.

REFRANCORE. — Dolci detti *pinocchini.*

ROCCAVERANO. — Formaggi.

SPINETTA MARENGO. — Barbabietole.

TORTONA. — Dolci detti *giarolin.*

PROVINCIA DI AOSTA

Nella zona alpestre della provincia, la gastronomia presenta delle particolarità proprie, derivanti sia dall'impiego di alimenti che più strettamente appartengono alla fauna e dalla flora montana, sia dal modo di prepararli. Sono in prevalenza pertinenti alla VALLE D'AOSTA ed alle valli affluenti:

PAN NERO. — È specialità di montagna: viene confezionato con una miscela di farina di segala o di farina di frumento, *una volta all'anno*. Si conserva benissimo nei dodici mesi ed è sapido e gustoso: per quanto duro, si sminuzza facilmente coi caratteristici tagliapane locali, e si consuma nel latte e nel brodo.

LATTICINI. — Negli alpeggi v'ha larga produzione di latte, panna, burro e varie specie di formaggi molli e grassi, *tome* e *tomini*, *robiole* e *robiolini*; specialmente rinomata la *robiola del Gran S. Bernardo* ed i tomini di Chiaverano, chiamati *cevrin*. Nella valle è pure comune la cosidetta *toma veia*, formaggio semigrasso, vecchio, speciale per bevitori. — *Fontina*, formaggio grasso, di pasta bianca, a scarsa occhiatura, di sapor dolce morbido e delicato, che si vende in forme di 15-30 chili; centri principali di produzione sono Aosta, Valtournanche e Châtillon; gode di estesa fama sotto il nome di *fontina d'Aosta*.

CACCIAGIONE. — Camosci, marmotte, lepri, ghiri, ricci, galli di monte, pernici.

PESCI. — È comune nei laghetti e nei corsi d'acqua alpini la delicata e prelibata trotella (*Salmo fario*), piccola e dalle forme tozze, dai fianchi screziati di punti neri, gialli e rossi e con gli occhi grandissimi. Nella Dora si trovano altresì i *coregoni*, salmonidi che abitano anche taluni dei nostri laghi.

FRUTTA. — Pera *martin sec*, originaria delle alpi piemontesi e molto diffusa in Valle d'Aosta; è di piccole dimensioni, a forma di fiasco, con buccia sottile, dura, liscia, a fondo giallo e ricoperta d'una tinta rugginosa, con polpa biancastra, granulosa, di sapore acidulo e dolce; matura da novembre a marzo, ed è ottima da cuocere e da composta, e di lunga conservazione. — Mela renetta valdostana, carnosa e profumata. — Lamponi e mirtilli, con cui si preparano

anche marmellate e conserve. Mandorle dolci d'Aosta — Noci di Châtillon.

MIELE. — Assai apprezzato il *miele del Monte-rosa*, che trae dalla svariatissima flora alpina un aroma squisito ed uno speciale delicatissimo profumo. Tutta la Valle d'Aosta produce, del resto, ottimo miele.

CARNI CONSERVATE E SALUMI. — Carne di manzo e di capra conservata sotto sale, con aglio, salvia, rosmarino ed altri aromi. — *Mocetta*, coscie di capra, becco, camoscio e stambecco, messe in salamoia con aromi e quindi seccate all'aria: affettate finemente formano un antipasto gustoso. È uso tutto piemontese d'invitare gli amici a bere in cantina (*la crota*); ed in Val d'Aosta la *mocetta* ha in queste adunate potatorie la funzione di stimolante al bere. — Salamini di carne di camoscio. — Salsiccie di patate amalgamate con carne o sangue di maiale.

PIATTI DI CUCINA E DOLCI. — Lesso di carne salata e di salsiccie, preparato nelle caratteristiche marmitte di bronzo e di ghisa a chiusura ermetica (*cloches*); col brodo si fa il cosiddetto *bouillon*, zuppa di pan nero con fontina. — La *carbonade*, spezzatino di manzo sotto sale; la carne tagliata a dadi è fritta al burro, con cipolle, farina e vino pastoso, e la si serve con polenta. — *Polenta grassa*, cioè cotta al forno nel tegame, a fette alternate con burro e fontina. — Focaccia di pasta di grano e d'orzo con sale e burro, cotta nel cosidetto « gofrì » (*gaufrier*). — Torta Valdostana, confezionata con farina di segala, latte, uova, zucchero, cioccolatte e fontina; si consuma come pietanza o come dolce, nella ricorrenza delle feste patronali. — Torcettini di Saint-Vincent (*turcetin*), piccoli dolci di pasta frolla attortigliati.

LIQUORI. — In Val d'Aosta si trova dell'ottima grappa (in piemontese *branda*) o pura o aromatizzata

con varie erbe, fra cui l'artemisia (*génépy*). Rinomato è il « *Génépy des Alpes* », fabbricato ad Aosta, bianco o verde, di media potenza alcoolica, a base di *Arthemisia alpina*.

Il CANAVESE, regione dalle colline feraci, contigua alla Valle d'Aosta, ha frutta e verdure rinomate, fra cui si ricordano le *cipolline d'Ivrea*, ottime da conservarsi sott'aceto, di cui si fa grande produzione a Quincinetto, a pochi chilometri da Ivrea, sulla Dora. Pure molto reputate le pere *martin sec* della Valle dell'Orco.

Sono anche da segnalare: le trote alpine dell'Orco e del Chiusella, prelibate; i tomini di Chiaverano, fatti di latte intero di mucca e quelli di Montaleghe, di latte di pecora. Ivrea ha la specialità degli *eporediesi al cacao* amaretti confezionati con mandorle dolci, nocciole, zucchero e cacao, e della *polenta d'Ivrea*, dolce da tavola fatto con farina di granturco, uova, burro, zucchero, profumato con vaniglia ed altri aromi. Ad Agliè e ad Andrate i torcettini (v. sopra).

Specialità culinaria del Canavese è la *zuppa alla canavesana*, composta di fette di pane rosolato alternate a strati con cavoli lessati, bagnata di brodo, condita con un intingolo di sugo e lardo, con cipolla, aglio, salsiccia, formaggio, e fatta cuocere al forno.

Grappa di Chiaverano e di Montalto; la prima color verde-chiaro, amarognola, la seconda giallognola e più dolce; ambedue sui 45°-50° d'alcool.

PROVINCIA DI CUNEO

Anche in questa provincia le condizioni di vita, e quindi d'alimentazione, variano sensibilmente a seconda della conformazione geografica delle differenti zone. Dalla corona alpina delle Cozie e delle Marittime scendono verso il piano le valli e vallette

montane ove scorrono acque ricche di pesci ricercati, fra cui predomina la piccola trota alpina che ospitano anche i laghetti alpestri. I pascoli d'alta montagna sono le caratteristiche di questa zona, e quindi una rigogliosa produzione di latte, di panna, di latticini prelibati. I vasti castagneti danno frutti di alto pregio per cui alcune località vanno famose; e si raccoglie tra essi, alla stagione propizia, larga messe di funghi gustosi e profumati. Coltivazione assai comune nel Cuneese è quella del *frumentino*, o grano saraceno, con la farina del quale si fanno polenta, paste e biscotti. Le fragole, i lamponi, i mirtilli, si raccolgono pure in gran copia e se ne fa esteso commercio, come pure le visciole, o marene, fragranti ed asprigne (*griote*) che servono a varie confezioni, dalla marenata all'acquavite di ciliegia, frequente e squisita specialità di paesi alpini, come lo è il miele, che ha tutti gli aromi della flora montana.

La parte bassa della provincia, è la zona delle celebri colline delle Langhe e dell'Albese e della breve piana ove convergono, per gettarsi in Po, i corsi montani; ed è la zona dei vigneti che danno le migliori uve e i più famosi vini di Piemonte, insieme ai territori delle provincie contigue; è anche la zona delle frutta, delle ortaglie squisite, dei bianchi tartufi—zona ricca e gastronomicamente evoluta, dalla cucina prettamente piemontese.

ACCEGLIO. — Formaggini di montagna.

ALBA. — Tartufi — Robiole — Pesche — Uve da tavola — Torroni — *Albesi*, dolci di cioccolata — Ad Alba, patria dei tartufi, la *fundüa* è particolarmente squisita.

BARGE. — Mele *carle* e mele *losa*.

BASTIA. — Pesci scazzoni (*Cottus gobio*) detti *bote*.

BEINETTE. — Notevole allevamento di trote, in un laghetto naturale ed in bacini.

BENEVAGIENNA. — Lumache di vivaio.

BORGO S. DALMAZZO. — Pesci scazzoni, o *bote*, e trote della Stura e del Gesso. — Funghi.

BOVES. — Formaggini di latte di capra. — Mele.

BRA. — Formaggio « Bra », vaccino, semigrasso, a pasta biancastra, salata, in forme di 5 a 7 chili.

BRIGA MARITTIMA. — Fagiuoli.

BUSCA. — *Confortini*, biscotti sottili, croccanti, altrove chiamati « lingue di gatto ».

CANALE. — Ha il maggior mercato di pesche del Piemonte; esso s'inizia nell'ultima decade di giugno e continua nel luglio ed agosto. Vi affluiscono i bellissimi prodotti di tutta la plaga circostante: Vezza d'Alba, Castellinaldo, S. Stefano Roero, Montaldo Roero, Monteu Roero, Piobesi, Monticello, Guarene, Baldissero, Sommariva Perno, Montà.

CASTELMAGNO. — Formaggio forte di Castelmagno, grasso, erborinato come il Gorgonzola.

CERESOLE D'ALBA. — Negli stagni della località viene allevata razionalmente la tinca che è assai pregiata perchè completamente scevra del sapore di melma che spesso le è propria, e per la bontà della sua carne: la si mangia fritta all'olio ovvero « carpionata ». — *Ceresolini*, tagliatelle fatte in casa, sottilissime ed assai gustose.— *Pampavia:* dolci rotondi, schiacciati preparati con farina, uova, zucchero e semi di anici verdi, cotti al forno su apposite lastre; hanno sapore assai delicato e si servono anche colla crema, lo zabaglione, il thè, il caffè-latte.

CERVASCA. — Allevamento di capretti molto apprezzati e largamente esportati: in primavera sono piatti ricercati il capretto al forno e il capretto ripieno.

CEVA. — Robiole. — Tartufi.

CHIUSA PESIO. — Castagne biscotte al forno. — Forte esportazione di marroni per la fabbricazione dei *marrons glacés*. — Funghi porcini ed ovoli — Trote del Pesio.

CORNELIANO D'ALBA. — Uva da tavola « Favorita », bianca, a grandi grappoli.

CRAVANZANA. — Pasta (*turtlin*).

CUNEO. — Castagne biscotte al forno dette *Cuni*. — Nelle campagne cuneesi, per il giorno dell'Assunta, sono d'uso le cipolle ripiene, impanate e fritte in padella — Trote.

DRONERO. — Dolci chiamati *Drunè*.

GENOLA. — Barbabietole.

LA MORRA. — Tagliatelle (*taiarin*) fatte in casa, rinomate come specialità del luogo.

LIMONE PIEMONTE. — Trote del torrente Vermenagna e del laghetto di Terrasole — Fontina e miele del monte della Perla — Capretto di Limonetto, frazione di Limone; il *quartiretto*, capretto ripieno di verdure e cotto al forno, è la pietanza caratteristica di Limone — *Polenta di frumentino*, polenta di farina di grano saraceno, scura, che si cucina al forno, disposta a strati con formaggio fresco, burro ed acciughe.

MARSAGLIA. — Tartufi.

MELLE. — Robiolini.

MONDOVÌ. — *Meiroùn d'crava*, carni di capra in salamoia o affumicate, che si mangiano lessate (v. Val d'Aosta). — Trote, scazzoni e ghiozzi dei torrenti Corsaglia e Casotti nei comuni di Montaldo Mondovì, Pamparato e Torre Mondovì; Manduana, nel comune di Frabosa Sottana; Ellero, nel comune di Roccaforte Mondovì; Pesio, nel comune di Mondovì. — Formaggio *bruss* (v. pag. 25), *raschera*, dei monti e laghi della Raschera, e *seirass* latticello coagulato, molle che si vende in sacchetti di tela (v. Pinerolo), robiole del Monregalese — *Bale d' Lüc*, salamini di Vasco, presso Mondovì, da far cuocere. — Castagne bianche di Garessio, Pamparato e Viola. — Miele: produzione abbondante specialmente a Crava di Rocca de' Baldi ed a Morozzo. — *Cupette*, dolci piatti fatti di noci o nocciole e miele, inclusi fra due ostie, analoghi alle *cupate* di Siena (v. pag. 279) — Grappa (*branda*) di Mondovì.

REVELLO. — Mostaccioli, sorta d'amaretti molto drogati.

ROCCAVIONE. — Pesci scazzoni, o *bote*, del Gesso — Torcettini sfogliati, o *turcetin* — Funghi, conservati ed esportati.

ROSSANA. — Pere.

SALUZZO. — Trote del Po e della Varaita — Lamprede, con cui si fanno fritture appetitose — Tomini di latte di vacca assai pregiati — Salumi e salsiccie — Tartufi — « Costolette alla Castellana » riempite di carne triturata, formaggio e tartufi, dette *quaiette*.

SANFRONT. — Mostaccioli pepati (v. Revello).

SANTO STEFANO BELBO — Liquori.

SAVIGLIANO. — Mele — Confortini (v. Busca).

VALDIERI. — Trote e scazzoni, o *bote*, del Gesso.

VEZZA D'ALBA. — Uva « Favorita » (v. Corneliano) — Pesche.

VIGNOLO. — Allevamento di capretti come a Cervasca (v. sopra).

PROVINCIA DI NOVARA

È costituita in parte d'una zona alpina, in parte da un territorio collinoso, e da un largo tratto di pianura padana; v'appartengono il littorale occidentale (riva piemontese) del Lago Maggiore ed una vasta zona di risaie.

La parte alta possiede le caratteristiche già menzionate per altre provincie piemontesi: corsi d'acqua pescosi di trote alpine; pascoli montani ubertosi, con ricchezza di bestiame e di latte; funghi, frutta alpine profumate, miele. Nelle colline, i vigneti rigogliosi, le ottime frutta e verdure.

Il Lago Maggiore è ricco di pesci, alcuni dei quali di grande pregio, meritevoli dunque di particolare segnalazione.

La *trota di lago* (*Salmo lacustris*), dal dorso azzurrognolo o grigio verdastro picchiettato da grandi punti neri; la cosidetta forma sterile di essa ha abito argentino punteggiato di nero; le sue carni sono finissime. Raggiunge facilmente il peso di 2 kg. ma se ne pescano frequentemente esemplari di peso assai maggiore. Ha carni di delicato sapore che si prestano a confezioni svariate e squisitissime. Oltre che nel lago, si trovano anche nei corsi d'acqua dipendenti, come per largo tratto del Toce che la trota risale. Nel lago v'è pure la *trota salmonata* dalle carnirosee.

Il *coregone*, salmonide chiamato anche *salmoncino*, ovvero *orata di lago*: le sue dimensioni sono modeste, le carni saporite. È eccellente fritto in olio e servito con succo di limone.

I *ghiozzi*, piccoli pesci appetitosi in frittura o cucinati in frittata.

I *lucci*, che si fanno in bianco, ovvero a fette cotte in acqua con aceto, olio e sale, raffreddate e servite in gelatina.

Il *pesce persico* dalla carne soda, bianca e saporita; i piccoli (*centinbocca* e *persighin*) danno fritture squisite, i medi ed i grossi (raramente raggiungono il chilo) vengono preparati in varie maniere: filetti impanati o fritti o ripieni e serviti con legumi, o in umido con sugo fatto di brodo di pesce, condito con verdure odorose, o in bianco, o in sformati, ecc.

Gli *agoni* o *cheppie*, assai apprezzati anche negli altri laghi, specialmente quelli del Lago di Como (v. pag. 77). Si preferiscono cotti ai ferri.

La Bassa novarese è per gran parte dominata dalla coltivazione del riso, il quale quindi è elemento comune della cucina locale. Alcune preparazioni tipiche sono: l'*insalata di riso alla novarese*, riso cotto al forno, alternato a strati con tartufi bianchi grattugiati, condito con olio, acciughe, aglio, limone e prezzemolo; il *risotto alla novarese*, risotto passato in padella con soffritto di burro e cipolla, vino barbera, burro crudo e parmigiano; il *risotto con le rane*, rane saltate all'olio, con prezzemolo, aglio, carote e vino bianco, quindi unite a riso cotto in teglia con soffritto di cipolla e prezzemolo, vino bianco e cognac, il tutto servito con burro e formaggio parmigiano; la *panissa* (comune anche alla Bassa vercellese, v. pag. 36) altro risotto con fagioli e cavoli. Le rane sono molto comuni nel Novarese; marinate in acqua ed aceto aromatizzato con verdure odorose e spezie, vengono impanate e fritte. L'oca vi è di largo consumo, in conserva ed in salami, e come pietanza di rito per il Natale.

BACENO (in val Antigorio) — Trote alpine.

BORGOMANERO. — *Tripulöccu*, stufatò di carne finemente tritata — *Cacciatorini*, salamini alla cacciatora.

CANNOBIO. — Biscotti — Mostarda di frutta.

CHIGNOLO PO. — Lamprede.

FORMAZZA. — Formaggio di Battelmatt, alpe situata presso il confine a m. 2104: è simile alla fontina e assai pregiato sin da tempi remoti.

GALLIATE. — *Gramolitt* (gramolini), pagnottelle allungate di pan dolce con zibibbo. Si fanno specialmente per S. Giuseppe.

GRIGNASCO. — Cipolle.

NOVARA. — Radicchi rossi, usati per insalata, consimili ai famosi radicchi rossi di Treviso (v. pag. 125). Biscotti di Novara: specialità celebrata non solo localmente, ma in tutta l'Italia. — Lumache cotte al burro entro il guscio.

PALLANZA. — Biscotti — Mostarda di frutta.

TRASQUERA. — Acquavite di ciliegie.

TRECATE. — Salami d'oca.

VAL D'OSSOLA. — Trote del Toce, provenienti dal Lago Maggiore; le più grosse si cucinano a lesso, guarnite di fette di limone, cipolla ed alloro e servite con salse diverse; ovvero son tagliate a fette, impanate e fritte. Si trovano pure nel Toce e nei torrenti montani affluenti le trote di fiume (*salmo fario*), con le quali si fanno dei fritti e delle « carpionate » squisite, ed i *temoli*, dalle carni sode e appetitose al pari delle trote: si preparano fritti o in umido con salsa di prezzemolo ed aglio — Gamberi di ruscello, abbondanti in tutta la zona — Capretto degli allevamenti locali, assai apprezzato; è cucinato in guazzetto, o arrosto, e servito con insalatine campestri — Montone di razza alpina: in montagna viene cucinato intero allo spiedo su grandi bracieri. — Coturnici e galli di monte: si preparano in salmì. — Camosci delle vette ossolane: infusi nel vino, sono pure cucinati in salmì — Lumache, abbondanti in tutta l'Ossola: sono cotte entro il guscio, al forno, con cappello d'amaretti e noci tritate ed amalgamate con uova, aglio e prezzemolo, ovvero in istufato con molti porri. — Asparagi di Vogogna e di Premosello, dalle teste brune e di buonissimo sapore: piatto prelibato sono le trotelle fritte con vasto contorno d'asparagi conditi al burro e parmigiano. — Funghi: vi crescono in grande abbondanza; sono specialmente ricercati l'ovolo, il boleto, e la spugnola — Gnocchi all'Ossolana, preparati con le belle patate bianche e farinose del luogo; bolliti e conditi con soffritto di burro ed aglio, succo di carne e formaggio, sono una delle più note specialità delle valli dell'Ossola.

PROVINCIA DI VERCELLI

Di recente formata, la provincia di Vercelli comprende una zona montana con la Valsesia e il Biellese, degradante poi nelle ubertose colline che s'affac-

ciano alla vasta pianura vercellese, per buona parte coltivata a risaia.

Nella zona risicola abbondano le lepri, le folaghe, le gallinelle d'acqua, i beccaccini, le tinche, le carpe, le rane. Sono proprie ad essa alcune pietanze tipiche: La *panissa*, risotto preparato con lardo e salame giovane ed unito a fagioli (comune anche alla risaia novarese, v. pag. 34) il *riso e cichi*, risotto cotto con abbondante salame triturato; il *risotto coi beccaccini*; il *risotto colle rane*; i *sancrau* (crauti), cavoli cucinati con aceto e zucchero; il *brasè*, manzo cotto nel vino e servito con contorno di cipolline; la *ciboreia*, ragù di pollo con patate e cipolle; la *frittata con le rane*; il *sivè* (dal francese *civet*), lepre cotta nel vino con molte droghe; le *tinche* e le *rane arrostite*. In alcuni paesi della risaia (come ad Olcenengo ed a Pertengo) si fa anche un risotto, chiamato *brodaie* o *brudèra*, preparato con un soffritto di cipolla, burro e salame fresco a cui si mescola, quando è prossimo alla cottura, del sangue liquido di maiale; lo si serve con intingolo di carne e con molto formaggio grattugiato.

Specialità celebrata di Vercelli sono i notissimi e squisiti dolci di pastafrolla, variamente profumati, chiamati *bicciolani*.

AILOCHE. — *Machet*, minestra di latte, castagne e farina di frumento ridotta come una polentina leggera.

ALAGNA. — Miele del Monterosa: si vende anche a Varallo. Dell'ottimo miele si trova pure a Cellio.

ANDORNO. — Trote del Cervo — *Ratafià d'Andorno*, liquore di ciliegie selvatiche nere, a forte gradazione alcoolica, di sapore piuttosto agro, molto noto.

BALMUCCIA. — Formaggetti di montagna.

BIELLA. — Canestrelli di Biella (v. pag. 25); caramelle di erbe alpine. — Torcetti del Piazzo. — In tutto il Biellese è comune la minestra di riso, castagne e latte; nell'alto Biellese, fra marzo e aprile, *i erbi*, piatto composto di varie e tenere erbe di prato, cucinate con carne di maiale, salame, lardo e ventresca — Dolci di farina di castagne.

CAMANDONA. — Miele.

CANDELO. — Tomini.

CURINO. — Salsiccie di riso: carne di maiale mescolata a riso; vengono conservate nello strutto. — Vino di mirtilli (*vin d'brausciun*); vinetto leggero e sottile ottenuto dalla fermentazione dei mirtilli pestati.

GUARDABOSONE. — Ravioli; si fanno per la festa patronale di S. Agata — *Capponi*, polpette di carne con lardo, volte in foglie di cavolo o di bietola — Minestre di riso e latte; di patate, orzo e latte; di patate, miglio e latte.

GRIGNASCO. — Cipolle di Arlesci.

MASSERANO. — *Spalot*, spalla di maiale conservata.

OROPA. — Polenta e latte. — Polenta conciata, leggera, condita con farina e burro — *Mucroncini*, dolci di lunga conservazione. — *Elixir Oropa*, forte, di erbe alpine.

PETTINENGO. — Torcetti.

PIEDICAVALLO. — Formaggetti di montagna detti *tome del Maccogno*, prediletti dalla Regina Margherita.

PRALUNGO. — Formaggio detto *tumèt*, di latte scremato, magro; è fatto negli alpeggi, in forme rotonde, piuttosto grandi e sottili.

SALUGGIA. — Fagioli bianchi — Torcettini.

STROPPIANA. — Tinche di risaia.

TRINO. — Formaggi.

VAL MASTALLONE. — *Vaironi* del Mastallone, pesci di cui si fanno saporite fritture.

VALSESIA. — Trote e temoli — *Motte valsesiane*, latticini a forma di pallottola, salati, con semi di finocchio, stagionate: si mangiano con la polenta.

VARALLO. — Asparagi di Parone — Cavoli di Cervarolo — Porri di Morondo Borgosesia — Mortadella di fegatini di maiale, da cuocere, ed altri salumi di cui è fatta larga produzione. Miele del Monterosa — *Bargulle*, castagne bianche cotte lungamente nell'acqua che, dopo estrattene e lasciate intiepidire, si servono nel latte o nel vino. — Canestrelli (v. Castelnuovo d'Asti, pag. 25): talvolta anzichè a dischi, vengono accartocciati e riempiti di panna montata. — *Turtei*: dolci ripieni che si fanno per S. Giuseppe. — *Torta paesana* fatta con pane rammollito nel latte, uova, burro, zucchero, pepe e droghe, cotte al forno; è il dolce rituale nelle sagre paesane.

I VINI DEL PIEMONTE.

Il Piemonte è la terra classica del vino. Nelle ubertose colline delle sue sei provincie, sulle alture appena ondulate che scendono alla pianura padana, lungo le catene prealpine sino alle prime zone alpestri che raggiungono e talora sorpassano i mille metri, la vite è intensamente coltivata e trionfa a perdita d'occhio a filari, a spalliere, a pergolati, a festoni, a terrazzi, ed ogni zona ha il suo modo di piantagione caratteristico, che è frutto di tradizione formata dall'intelligente e spesso dura esperienza di lunghi anni.

I vini piemontesi, nei loro migliori esponenti, portan nomi celebrati, la loro fama s'è diffusa oltre la regione in tutta l'Italia, oltre i confini nei più lontani paesi del mondo, a testimoniare l'eccellenza della loro produzione; e questa più che altrove si è in Piemonte specializzata nelle varie zone, ove ciascun vino ha il proprio regno ed afferma sempre più e sempre meglio — mercè la tenacia degli enologi piemontesi — la costanza del proprio tipo.

Il « tipo costante », meta agognata dei produttori italiani! Ebbene, il nostro paese anche in questo campo ha fatto passi giganteschi, e sull'arduo cammino il Piemonte è all'avanguardia.

Della produzione vinicola piemontese nove decimi sono rappresentati dai vini rossi, un decimo dai bianchi; ottimi vini da pasto e vini fini di gran pregio, la cui produzione media si può stimare con larga approssimazione sui cinque milioni d'ettolitri annui per l'intero Piemonte.

VINI ROSSI.

Tra questi eccelle la illustre famiglia che ha per ceppo il vitigno *Nebbiolo*, o *Nebiolo*: v' appartengono il *Barolo*, il *Barbaresco*, il *Nebbiolo*, il *Carema*; lo stesso vitigno, ma con il nome di *Spanna*, produce i vini di Gattinara, Ghemme, Lessona, Mottalciata, mentre, emigrato in Valtellina, v'è stato battezzato *Chiavennasca*, dandovi pure luogo a vini famosi (v. pag. 101).

Barolo. — Il principe dei vini piemontesi trae i suoi quarti di nobiltà dalle più remote tradizioni. Vuolsi che Cesare, tornando dalla conquista delle Gallie gustasse assai i vini della Morra, in quel d'Alba, al centro della produzione barolifera, e ne recasse a Roma: « *Et de Murra optima ad nostram Romae metropolim perduximus vina* », si legge in una nota ai « Commentari ». Anche Plinio parla dei vini d'Alba nella sua « Storia naturale » ed è interessante leggere nel cap. II del Libro XIV (traduzione del Domenichi, 1589) che « Dai colli di Tauromino (*Taormina*) città di Sicilia è venuta in Italia la vite Eugenia, ma non è utile *se non nel territorio d'Alba* perchè com'è piantata altrove, traligna ». In tutto il medioevo e nei secoli successivi, sino a noi, il Barolo conquistò larga fama come vino di mense regali: Enrico II di Francia, avutone in dono dal Duca Emanuele Filiberto di Savoia, che ne aveva sposata la sorella Margherita, lo giudicò « *di sua satisfatione et optimo* » sì da provvedersene ancora abbondantemente. Lo preferì Carlo Alberto, sino ad acquistare il Castello di Verduno e le annesse fattorie, in prossimità delle tenute dei marchesi di Barolo, che ne erano gli insigni produttori; un'altra fattoria (la « Cascina del Re ») acquistò a Barolo Vittorio Emanuele II, grande estimatore del vino prelibatissimo; ambedue le proprietà appartengono tuttora alla Casa Reale. Anche Cavour produceva, a Grinzane, del Barolo squisito, divenuto famoso tra gli ospiti dei suoi pranzi diplomatici.

La zona del Barolo tipico si trova a sud-est di Alba e comprende i territori di Barolo, La Morra, Casti-

glione Falletto, Perno, Serralunga d'Alba, Castelletto Monforte, Verduno e Grinzane.

Il Barolo è vino generoso che richiede cure sapienti; piuttosto ruvido nei primi anni, viene affinandosi verso il terzo ed il quarto e diventa morbido, delicato, ricco di profumo, che ricorda quello della violetta, con una lieve fragranza picea al fondo: il colore è rosso-rubino, che però va perdendo con l'età, per assumere una tinta marrone-rossastra verso i sei-sette anni. Il suo tenore d'alcool va da 13° a 15°.

Le caratteristiche del Barolo sono così fissate dal « Consorzio per la difesa dei vini tipici di Barolo e Barbaresco » di Alba: Asciutto, di color rosso-rubino, di profumo caratteristico gradevole ed intenso, di sapore vellutato, avente gradazione alcoolica non inferiore a 13° in volume, salvo le annate particolarmente sfavorevoli in cui sarà tollerata una gradazione minore, ma non inferiore al 12°.5. Esso non può essere messo in vendita prima di due anni, ed è munito della marca consorziale, che ne costituisce il contrassegno di garanzia.

Il Barolo, che sulla mensa può definirsi vino da arrosto, non deve essere bevuto freddo e va servito in bicchieri di cristallo non colorato. Nella bottiglia non lascia deposito ed anche se lasciato a sè in bottiglia non piena e stappata, mantiene le sue qualità.

È da molti consigliato, infatti, di sturare la bottiglia parecchie ore prima del consumo, affinchè il vino perda di ruvidezza e migliori di profumo: è atto di riguardo, in Piemonte, d'offrirne all'ospite *'n fund 'd buta* (un fondo di bottiglia) sturata il giorno prima.

Barbaresco. — È fratello del Barolo e divide con esso la giusta rinomanza di vino finissimo. La sua zona di produzione è costituita dal territorio collinoso del comune di Barbaresco — prossimo ad Alba e a nord-est di essa — delimitato dal Tanaro, dal rio Seno d'Elvio, da Treiso e da Neive.

Meno alcoolico del Barolo (da 11°.5 a 14°) può esser bevuto già al secondo anno, ed al terzo ha raggiunto la perfezione. Possiede un bel colore rosso-rubino ed è più morbido e vellutato del Barolo; il sapore ne è fine e generoso, il profumo delicato di violetta.

È anche esso vino da arrosto e va servito e bevuto come il Barolo (1).

Nebbiolo. — All'infuori delle zone del Barolo e del Barbaresco, la coltivazione del vitigno Nebbiolo si estende largamente nel territorio ad esse circostante: il vino che se ne produce prende il nome di Nebbiolo con l'indicazione del paese d'origine: Nebbiolo d'Alba, di Neive, di Montaldo Roero, di Castellinaldo ecc. È pur esso un vino di superiore finezza, dal color rosso-rubino carico, austero, secco, profumato, ma in minor misura del Barolo. Dopo il secondo anno è pronto al consumo ma acquista la pienezza dei suoi caratteri tra il terzo e il quarto. Il grado alcoolico va da 12° a 14°.

Con la stessa uva si prepara un *Nebbiolo dolce*, color rosso chiaro, di fine profumo e delicato aroma, leggero, spumante. Invecchiando assume un color giallognolo; contiene da 8° a 10° d'alcool. Assai pregiato il Nebbiolo dolce di Vezza d'Alba.

Caratteri consimili al Nebbiolo secco possiede il prodotto della stessa uva coltivata nel Pinerolese a Campiglione, Bricherasio, Frossasco.

Carema. — È il vino prodotto dall'uva Nebbiolo — detta localmente *Picotender* — coltivata nelle colline del Canavese, prossime ad Ivrea, in riva sinistra della Dora Baltea, a Carema, Settimo Vittone, Cesno-

(1) Il prof. Domizio Cavazza – illustre enologo che fu l'apostolo maggiore del Barbaresco – così ne scrisse: « Ha le finezze dei Bordeaux, le rare e distinte morbidezze dei Borgogna, come il Chambertin caro a Napoleone I; le tenerezze vellutate dei Macons; le giovanili e precoci generosità dei Beaujolais; le calde ondate dei Côte d'Or.... e come il Château Margaux, *il est généreux sans être capiteux, ranime l'estomac en respectant la tête, laisse l'haleine pure et la bouche fraîche* ».

la; la zona vinicola si continua, risalendo la valle sino a Pont - S. Martin e Donnaz, sotto la gola del Forte di Bard. Ivi si può ammirare l'arte paziente con la quale è coltivata la vigna anche sulle cornici strette di roccia, sopra i precipizi. Il vino è secco, di color rossochiaro, di sapore lievemente amarognolo, dal profumo di lampone, e contiene da 12° a 14° d'alcool; raggiunge il pieno delle sue doti veramente superiori, che ricordano quelle degli altri prodotti del Nebbiolo, dopo due o tre anni.

Nel Canavese si produce pure ottimo Nebbiolo a Lessolo e Loranzè non lungi da Ivrea.

Gattinara. — Come fu detto sopra, il vitigno Nebbiolo nel Vercellese si chiama *Spanna*.

Coltivato sulle colline di Gattinara dà il vino omonimo, anch'esso di tipo finissimo e di vasta rinomanza: è un vino asciutto, ruvido, di color rosso rubino schietto, sino ai due-tre anni, per assumere in seguito un sapore morbido, vellutato, leggermente amarognolo, con aroma particolarmente delizioso, ed un color granata-aranciato: il grado alcoolico si aggira sul 12°. Si conserva in fusti nei primi 3-4 anni, ed è quindi imbottigliato; si beve alla temperatura ambiente, non raffreddato. È un grande vino da arrosto che molti amano gustare anche a fin di tavola.

A nord di Gattinara la cultura della Spanna si estende alle colline di Grignasco, Boca e Maggiora, centri di produzione d'ottimi vini le cui caratteristiche ricordano il Gattinara.

Ghemme. — È figlio anch'esso della Spanna, coltivata nel territorio collinoso di Ghemme, Sizzano, Fara, Briona, in sinistra della Sesia al sud di Gattinara. Nei primi tempi il Ghemme è vino molto colorito e ruvido, tanto d'aver meritato da Plinio l'appellativo di *torvo*: sui quattro-cinque anni acquista un sapore morbido e vellutato ed un profumo caratteristico, che ricorda — dice uno dei suoi esaltatori

— « un lontano e indefinibile misto di resine, di viole e di rose, di leggero e delicato gusto di lamponi ». Il suo grado alcoolico si aggira sui 10-12°. Come i suoi congeneri è vino da arrosto.

Lessona. — Altro prodotto della Spanna, che si coltiva nel Biellese a Lessona, Vigliano, Valdengo e nei territori circostanti. Appartiene anch'esso ai vini rossi superiori ed ha caratteri simili al Gattinara.

Mottalciata. — Vino analogo al precedente, si produce più a sud nel comune di Mottalciata; esso pure derivando dalla Spanna, è un Nebbiolo della maggior finezza.

Barbéra. — La produzione del Barbéra è assai diffusa, poichè si estende a quasi tutte le colline dell'Astigiana e del Monferrato, spingendosi anche nell' Albese e, per alcune propaggini, nelle Langhe. La zona classica del Barbera è però rappresentata dalla plaga delimitata a nord e ad ovest dal Tánaro, a sud dalle colline di S. Marzano Oliveto, ad est dal Belbo sino ad Incisa, risalendo quindi alla valle del Tiglione che è al mezzo della zona; questa appartiene dunque prevalentemente all'Astigiana, d'onde la denominazione di « Barbéra d'Asti » che gli si dà comunemente. I centri tipici di produzione sono i comuni di Agliano, Azzano d'Asti, Belveglio, Castelnuovo Calcea, Costigliole d'Asti, Isola d'Asti, Moasca, Mombercelli, Mongardino, Montaldo Scarampi, Montegrosso, Rocca d'Arazzo, San Marzano Oliveto, San Marzanotto, Vaglio Serra, Vigliano d'Asti, Vinchio, ove la cultura del Barbèra è esclusiva, e dà i prodotti migliori: tra i più apprezzati sono quelli delle colline di Rocca d'Arazzo e di Montaldo Scarampi. Ciò non toglie però che anche nel resto della zona si trovino dei Barbéra sotto ogni riguardo eccellenti.

Il vitigno *Barbéra* è stato largamente esportato dal Piemonte, introdotto ed acclimatato nei paesi

più diversi, in Veneto, in Emilia, in Puglia, in Campania, in Basilicata, in Calabria, ed all'estero, dai nostri agricoltori emigrati in California, in Argentina, in Australia, ovunque dando luogo a prodotti apprezzatissimi.

Il vino Barbéra si fa in due tipi, l'*asciutto* che è il più diffuso, e l'*amabile.*

Il Barbéra asciutto, secco, è vino robusto, austero, sàpido, generoso, di schietto color rosso, dal profumo fresco e vivace che rammenta insieme quello della marasca e della violetta. Assai serbevole, invecchia decolorandosi lentamente e prendendo un sapore più aggraziato e fine. La sua alcoolicità varia da 12° a 15°. È vino da pasto per eccellenza: invecchiato in bottiglia acquista le proprietà d'un vino da arrosto di qualità superiore.

Il Barbéra amabile è un vino dolce, aromatico, frizzante, profumato, che si conserva in bottiglie; il suo grado alcoolico va da 10° a 12°,5.

Esso è assai ricercato anche come vino da fin di tavola.

FRÈISA. — L'uva *Frèisa* è largamente coltivata in una vasta zona che da Torino giunge a Casale e scende a sud, comprendendo il Monferrato, l'Astigiana, e parte del territorio d'Alba. La plaga di cui è centro Chieri e s'irradia a Torino, a Gàssino, a Castelnuovo d'Asti, a Sàntena, è la sede più antica e volentieri chiamata tipica della Frèisa, il cui nome originale è precisamente « Frèisa di Chieri » essendo questa, per così dire, il campione-tipo di tale vino ricercatissimo.

La Frèisa è vino da pasto di color rosso-vivo, di buon aroma, di sapore asciutto e un po' ruvido ma gradevole, che invecchiando si affina notevolmente, mentre il profumo si rende più sottile e delicato. Il grado alcoolico è di 10°-12° per la Frèisa di Chieri; quella prodotta nell' Albese e nell'Astigiana è generalmente più robusta, con 12°-13° d'alcool.

Una varietà della Frèisa è il *tipo dolce,* dal sapore pastoso, che nelle bottiglie diviene frizzante o spumeggiante: esso ha da 8° a 10° di alcool.

DOLCETTO. — La produzione del Dolcetto è compresa in una ampia zona che da Novi per Acqui include buona parte del Monferrato, il territorio di Alba, di Mondovì e le Langhe sino ad Ormea: centri principali, Alba, Dogliani, Diano d'Alba, Cortemilia, Acqui, Ovada, Mondovì, Ceva, Garessio, Ormea.

Il Dolcetto vien considerato come il classico vino da pasto piemontese; esso è di bel colore rosso, di sapore leggermente amarognolo, asciutto ed abboccato, di gradevole aroma, e possiede da 10° a 12° di alcool. Data l'estensione della zona ove si produce, anche il Dolcetto — come del resto gli altri vini — presenta delle variazioni nelle sue caratteristiche specialmente nel colore e nel grado alcoolico. Il Dolcetto d'Alba e quello di Mondovì che sono tra i più apprezzati, hanno meno colore, ma sono più alcoolici, più robusti ed austeri.

L'uva *Dolcetto* a buccia sottile e di sapor dolce (d'onde il nome, che si riferisce all'uva e non al vino) è largamente consumata in Piemonte come buona uva da tavola.

GRIGNOLINO. — È vino da pasto finissimo, preferito già da Re Umberto come oggi dalla Regina Elena. Si produce nelle colline che da Asti ad Alessandria costeggiano il Tánaro ed in quelle che ad Asti fanno corona: particolarmente apprezzato è il Grignolino di Migliandolo, Quarto, Baldichieri, Castel Alfero, Montechiaro e Castiglione d'Asti, Camerano, Villa Corsione, Cossombrato, Sessant, Settime, Soglio, Tigliole, Antignano, Revigliasco, Azzano, Castello d'Annone, Mongardino, Vigliano, Serra Quattordio.

Il Grignolino, chiamato nella sua qualità più tipica «Grignolino d'Asti », è vino leggero, di color granata vi-

vace, dal sapore gradevole ed armonico, dal profumo grazioso; possiede da 11° a 13° di alcool ed è pronto al secondo anno; come vino da arrosto è preferibile sia invecchiato in bottiglie e bevuto dal terzo al quinto anno. Resiste male ad un invecchiamento più prolungato.

BRACHETTO. — Il Brachetto piemontese — che differisce sensibilmente da quello della Riviera Ligure di Ponente — si produce in territorio d'Acqui, particolarmente a Montalbone, Sessame e Rocchetta Palafea, ed è chiamato generalmente « Brachetto d'Acqui ». È vino dolce, aromatico, dal profumo caratteristico di rose, lievemente frizzante: possiede sino a 13° d'alcool.

È conservato in fusti od in bottiglie e consumato come vino da pasto o da fin di tavola.

VINI BIANCHI.

Sebbene in Piemonte la produzione dei vini bianchi sia piuttosto limitata in confronto di quella dei vini rossi — come fu detto sopra, circa un decimo della produzione totale — alcuni tipi di essi sono giustamente apprezzati ed hanno conquistata una rinomanza che per taluno s'è fatta universale. I vini bianchi piemontesi più noti e diffusi sono il *Cortese*, i *Moscati*, il *Vermouth*.

D'altri vini bianchi, di più limitata produzione, sarà data più oltre notizia insieme a quei vini rossi che si trovano nelle medesime condizioni.

CORTESE. — S'ottiene dall'uva omonima che è largamente coltivata specialmente in provincia d'Alessandria, ed è assai pregiata anche come uva da tavola. Il Cortese più rinomato è quello prodotto nel territorio di Sezzadio, in Val Bormida; altri pure assai ricercati sono quelli di Gavi, Arquata Scrivia e Serravalle Scrivia, di Val Borbèra, di Tagliolo Monferrato, ove si fanno anche dei vini bianchi pregiati con uve *Riesling* e *Pinot*.

Il Cortese è vino asciutto, profumato, dal colore bianco-verdognolo, limpido, di sapore fresco e delicato; contiene da 11° a 12° d'alcool e si può conservare a lungo in bottiglia. Si consuma come vino da pesce.

MOSCATO. — L'uva *Moscato* (che è anche squisitissima uva da tavola) si coltiva in una vasta zona, che comprende, tra Tànaro, Bormida e Belbo, parte dell'Alessandrino, dell'Alto Monferrato, dell'Astigiana e dell'Albese, specialmente sulla linea di colline che da Ricaldone, Strevi, Cassine, Acqui, si prolunga a Canelli, Calosso e Costigliole d'Asti. È pure coltivata nel territorio di S. Damiano d'Asti, Cisterna, Canale, Castellinaldo, ed in quello di Costigliole di Saluzzo.

Il Moscato tipico si produce a Canelli, ove ha tradizione antica: ne parlano già nel 1200 gli Statuti di quel Comune, e nel 1616 il Marchese di Mortara, comandante di milizie spagnole, esaltava i « moscadelli delicatissimi » che guernivano la cantina del Castello.

Moscati squisiti si producono egualmente in altre località della zona sopra menzionata, come a S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, Castiglione Tinella, Acqui, Strevi ecc.

Il Moscato è vino limpido, di color paglierino dorato, di sapore dolce e delicato, di sottile profumo muschiato, vivacemente spumante. Il suo tenore alcoolico varia, secondo i luoghi di produzione, da 5° a 7° e sino ad 8° ed 8,5°. Sotto il nome di « Moscato di Canelli », di « Moscato spumante », di « Asti spumante », di « Moscato di Strevi », è conosciuto in tutto il mondo ed è l'oggetto di un'industria fiorentissima che è legittimo vanto della enologia piemontese. Dotata di attrezzature grandiose e modernissime, questa

stessa industria non si limita al Moscato, ma produce su scala sempre più vasta e con perfezione sempre maggiore quegli *Spumanti italiani*, i quali si sono diffusi anche sui mercati più lontani, figurando onorevolmente accanto ai migliori vini di Champagne.

Con la medesima uva Moscato, si preparano anche i cosidetti *Moscati passiti* di cui il Piemonte ha buona produzione. Dolci, liquorosi, delicati, sono vini da desert; fra essi sono molto pregiati il « Moscato passito di Chambave » e il « Passito d'Aosta ».

Un passito di grande rinomanza è il CALUSO, che viene preparato con l'uva *Erbaluce*, specialmente coltivata sulle colline di Caluso, nel Canavese, per cui è anche chiamato « Erbaluce passito di Caluso ». Se ne fanno due tipi, uno dolce ed uno più secco: è vino liquoroso, di bel colore giallo-oro, di gusto caldo, alcoolico (11° a 14°), più o meno dolce a seconda del tipo, di squisito profumo caratteristico. Va noverato tra i più pregiati vini da fin di tavola.

Un vino consimile si produce pure ad Azeglio, Piverone e Settimo Rottaro, nella stessa plaga.

L'Erbaluce è anche ottima uva da tavola.

VINI DIVERSI.

VINI DELLA VAL D'AOSTA. — Oltre ai Passiti di Chambave e d'Aosta, sono da segnalare anche i vini seguenti che, per quanto prodotti in quantità limitate, godono di buona fama: La « Malvasia bianca di Nus », il « Torretta di Saint Pierre », il « Montouvert di Villeneuve », l'« Enfer di Arvier ».

CHIARETTO DELLA VAL DI SUSA. — Vin rosso chiaro, sapido, gradevole, da pasto.

CHIARETTO DI CAVAGLIÀ. — Vino rosso chiaro che si produce nei vigneti circostanti a questo paese.

VINO DI S. VALERIANO. — Rosso, asciutto, frizzante, con 12° d'alcool, da bottiglia; si produce a Cumiana, in provincia di Torino.

VINO RAMIÈ DI POMARETTO. — Rosso, asciutto, gustoso, da bottiglia; è prodotto nel territorio di Perosa Argentina, in provincia di Torino.

VINO PELAVERGA. — È prodotto nella valle del torrente Bronda, in quel di Saluzzo (Castellar, Pagno, Brondello). Ha un color rosso chiaro ed è amabile, gustosissimo, frizzante o spumante, moderatamente alcoolico: lo si conserva in bottiglia e lo si qualifica come specialmente adatto per le signore.

VINO DI ARA. — Rosso, asciutto, leggero, frizzante, prodotto nel territorio di Grignasco, nel Vercellese.

VINO QUAGLIA. — Lo si produce sulle colline di Costigliole Saluzzo. Ha un color rosso pallido ed è diuretico e medicinale.

VERMOUTH. — Si fa derivare il nome di *Vermouth* dalla parola tedesca *Wermut*, che significa « assenzio », una delle erbe aromatiche che entrano nella sua composizione.

Il Vermouth fu creato e posto in commercio a Torino, da Antonio Benedetto Càrpano nel 1786: ebbe rapida fortuna sotto il nome di « Vermouth di Torino », e l'una dopo l'altra sorsero a fabbricarlo nuove ditte. Verso la metà del secolo scorso se ne iniziò la esportazione che andò successivamente guadagnando i mercati del mondo intero. Oggi è l'aperitivo classico ed il più diffuso.

In Piemonte il Vermouth viene preparato con uva Moscato ed altre uve bianche fini, ed aromatizzato a mezzo di adatte concie. Per i suoi caratteri, esso si distingue nettamente dagli altri congeneri, quali il Vermouth toscano e francese.

Quando è bene fabbricato, il Vermouth piemontese possiede un sapore lievemente amarognolo, delicato ed armonico ed un profumo speciale dovuto alle droghe ed alle erbe aromatiche con le quali il vino è conciato; il colore è giallo-carico, brillante, limpido, il grado alcoolico da 15° a 18°.

Le varie qualità di Vermouth possono presentare delle differenze di sapore e di colore — come, ad esempio, i Vermouth bianchi — ma le caratteristiche fondamentali di questo vino celeberrimo rimangono inalterate, compresa la tipica forma della bottiglia nella quale esso si vende.

LOMBARDIA

È caratteristica saliente della Lombardia la singolare abbondanza dei prodotti alimentari. Il fertile suolo produce in grande copia cereali e verdure d'ogni sorta, nei campi e negli orti ben coltivati; vigne e frutteti rivestono le ubertose colline, s'arrampicano fin sui contrafforti delle giogaie alpine, e danno magnifiche frutta ed uve per vini prelibati.

I monti sono ricchi di cacciagione, pescosi i laghi ed i fiumi. Nei pascoli estesi della pianura e dell'alpe l'allevamento del bestiame è fatto su vastissima scala e da esso prende vita una industria lattiera e casearia di proporzioni grandiose, poichè per oltre 2500 latterie e caseifici sparsi in tutto il territorio lombardo, passano annualmente più di 9.000.000 di ettolitri di latte.

Industria fiorentissima e basata su sistemi tecnici che hanno raggiunto la più alta perfezione, la quale non solamente sopperisce ai bisogni del consumo interno, ma alimenta un'esportazione imponente, che ha guadagnato vittoriosamente — pur tra aspre concorrenze — i mercati più lontani.

Oltre al burro, giustamente celebrato in tutta l'Italia, vengono prodotti in Lombardia numerosi tipi di formaggi: alcuni rappresentano delle vere specialità, altri invece non sono che la perfetta riproduzione dei formaggi di differenti paesi. Dei principali di essi sono quì riassunte le caratteristiche salienti:

Mascherpone. — Preparato con panna dolce (formaggio « di tutta crema »), è di colore bianchissimo, di pasta fine, delicata, butirrosa. Lo si vende in sac-

chetti di garza del peso di 100-200 grammi; si consuma fresco, perchè irrancidisce facilmente. Vien prodotto in autunno ed inverno in tutta la Lombardia (ed anche in Emilia).

Robiolini. — Formaggini di forma cilindrica, dal peso di 50-100 grammi, fatti di latte di vacca solo, o misto a quello di pecora o di capra, di pasta molle. Si consumano freschi e si producono in molte località della Lombardia (ed anche in Piemonte).

Robiole. — Formaggelle di forma quadrata o tonda, del peso di circa 300 grammi, fatte di latte di vacca; hanno pasta molle, delicata e costituiscono un prodotto di lusso, eccezionalmente prelibato, che può rivaleggiare con i classici formaggi molli di Francia. Sono particolarmente celebrate le robiole fabbricate in alcune valli delle Prealpi lombarde ed in prima linea la Valsassina, dove costituiscono una autentica specialità. Sono messe in commercio durante l'inverno. (Le robiole si fabbricano anche in Piemonte).

Bel Paese. — Formaggio molle, in forme tonde e schiacciate, di circa 2 chili; la pasta ne è grassa, morbida, di sapore delicato, lievemente salato, assai gradevole, di color giallo-crema; si fabbrica a Melzo, d'onde è originario, a Certosa di Pavia ed a Corteolona. Formaggi simili al Bel Paese sono fabbricati anche in parecchie altre località della Lombardia e si distinguono tutti per le loro proprietà che si avvicinano e talora eguagliano quelle di esso. Produzione di tutto l'anno.

Fior d'Alpe. — Formaggio molle, grasso, in forme tonde del peso di circa 2 chili, di pasta bianca, elastica, senz'occhiatura, dal gradito sapore butirroso. Si fabbrica specialmente a Lodi. Produzione di tutto l'anno.

Crescenza. — Formaggio molle, di color giallo-crema, di sapore debole, butirroso, di forma quadrata: è fatto con latte intero, appena munto, ed è produzione invernale di tutta la Lombardia, dove se ne fa grande consumo. (Il formaggio *raviggiolo*, di Toscana, è di tipo consimile, ma fatto con latte di pecora).

Quartirolo o *Stracchino di Milano* o *Stracchino quadro.* — Formaggio di forma quadrata, del peso da 1 a 2 chili e mezzo, di pasta grassa ed uniforme, morbida e fusibile in bocca, di sapore mite e di color bianco o leggermente giallognolo; è fatto con latte intero di vacca, appena munto e caldo. Lo si produce, durante i mesi freschi e freddi, principalmente nelle provincie di Milano, Bergamo, Brescia, Como e Pavia ed è formaggio di grande consumo. Di particolare ed antica rinomanza è lo *stracchino di Taleggio* (v. pag. 69)

La parola stracchino deriva da *stracco*, cioè « *stanco* », perchè anticamente si credeva che il migliore prodotto fosse dato dal latte delle vacche « stracche » per il viaggio. La parola *quartirolo* deriva da « erba quartirola » cioè di quarto taglio, che vien segata nei mesi di settembre e ottobre, durante i quali esso principalmente si fabbrica.

Gorgonzola. — Questo celeberrimo formaggio, noto ed apprezzato in tutto il mondo, è originario di Gorgonzola, in provincia di Milano; la sua produzione si è estesa però a tutta la Lombardia ed a vari centri dell'Emilia e persino ad alcuni paesi dell'estero. Esso è fabbricato con latte intero, in due qualità: l'una è il *gorgonzola verde* o *erborinato*, di pasta molle e butirrosa, translucida, molto saporita e piccante, dal colore bianco-giallognolo, la quale è solcata da striature verdi dovute alla vegetazione di una muffa, il *Penicillium glaucum*, che si fa sviluppare durante la stagionatura; l'altra è il *gorgonzola bianco*, o *pannerone*, prodotto specialmente nella Bassa Lombardia, di pasta simile al precedente ma più dolce, solo lievemente piccante e senza muffe. Un altro esempio di formaggio erborinato è dato da quello di Castelmagno, in provincia di Cuneo (v. pag. 31).

Grana. — Come è gia stato detto, il formaggio grana, parmigiano o reggiano, si produce su vastissima scala anche in Lombardia, oltre che in Emilia; sul medesimo piano va collocato il formaggio grana *lodigiano*, pur esso di rinomanza antichissima ed apprezzato egualmente tanto in Italia quanto all'estero.

La produzione del lodigiano ha il suo centro principale a Lodi e si estende anche alle provincie di Pavia, Cremona e Brescia. Viene fatto in forme di 40-50 chili, ed assomiglia al reggiano e parmigiano per la tipica struttura granulosa, però più grossa e spiccata; ha le stesse caratteristiche di colore, sapore e fragranza, ma generalmente è più piccante: dopo tagliato assume facilmente una colorazione verdognola.

Bitto. — Trae il suo nome dalla valle omonima che sbocca a Morbegno (v. pag. 92), e sulle Alpi lombarde se ne ha cospicua produzione. È fatto con latte intero di vacca addizionato con latte di capra, in forme del peso medio di 20 chili; da giovane è dolce e gradevole, di pasta soffice e butirrosa, e si consuma come formaggio da mensa; stagionato di 1-2 anni, è duro e piccante, con gli « occhi » ripieni d'un umore sapidissimo; serve specialmente per condimento.

Emmenthal nazionale, *Gruyère* o *Gruviera*. — Nei caseifici di Lombardia (come in Piemonte) si fa oggidì una grande e reputata produzione dei due famosi formaggi svizzeri d'Emmenthal e di Gruyère; sono esse non delle imitazioni ma delle riproduzioni perfette, che dispensano ormai il nostro Paese dall'importazione dei formaggi originali, chè anzi il prodotto nazionale viene ampiamente esportato. Sono formaggi di latte intero, dalla pasta chiara e di buona consistenza, di gusto dolce e delicato, d'occhiatura grande e regolare: l'Emmenthal in forme di 50-70 chili, il Gruyère di 30 chili.

Sbrinz. — Altro formaggio originario della Svizzera, di cui pure si fa buona produzione in Lombardia (e Piemonte). La sua pasta è granulosa e leggermente piccante, nel sapore arieggia quello del reggiano; si fa in forme di 20-25 chili.

Caciocavallo, *provolone*, *fiaschetti*, *provolette*. — Sono prodotti originari dell'Italia Centrale e Meridionale, ma vengono ora estesamente fabbricati anche nell'Italia settentrionale, massimamente in Lombardia. Appartengono alla categoria dei cosiddetti « formaggi a pasta filata » e si producono in qualunque stagione con latte di vacca intero o parzialmente scremato, talora commisto a latte di pecora; essi resistono bene ai calori dell'estate, così dannosi agli altri formaggi. Le forme di caciocavallo s'aggirano sui 2 chili; quelle del provolone sui 4, quelle dei fiaschetti e delle provolette su 1-2 chili; hanno sapore assai gustoso, più o meno piccante.

Asiago. — È formaggio originario di Asiago (v. pag. 137) ma la sua produzione si è estesa anche alla Lombardia. Si fa con latte di vacca parzialmente scremato: fresco è di sapor dolce e gradevole e serve come formaggio di mensa, invecchiato è piccante e si consuma per condimento.

PROVINCIA DI MILANO

Se Bologna vien chiamata « la grassa », a Milano si attaglia l'appellativo di « opulenta » a cagione dei suoi usi gastronomici, la cui tradizione risale a secoli lontani e tuttora si conserva intatta nella ricchezza inesauribile dei suoi cibi succulenti. I milanesi, aspri al lavoro e giocondi allo svago, prediligono i godimenti della mensa — quelli che loro procura la buona cucina ambrosiana, improntata a giudiziosa semplicità ed esperta a trar partito, con gusto sicuro, d'ogni risorsa. Calza per essa la massima di Léon Daudet: « La cuisine saine et même délicieuse est

une affaire de soin et de jugement autant que de finesse de goût ».

Un noto scrittore francese della metà dell'Ottocento, il Valéry, autore di numerosi libri di viaggio allora assai apprezzati, così scriveva di Milano e dei Milanesi (1): «Milan est la ville la plus abondante d'Italie pour les choses nécessaires à la vie et pour les objects de luxe. Alfieri donne comme le trait caractéristique des habitants le goût de la bonne chère: *I buoni Milanesi hanno gusto a banchettare*. Ce qui s'allie fort bien avec leurs qualités franches, cordiales, hospitalières, et ne s'oppose point à la culture, à l'agrément et à l'élévation de l'esprit des compatriotes de Beccaria, de la mathématicienne Agnese, des trois Verri, de Parini et de Manzoni ».

Se, in un senso strettamente unitario, esistesse una cucina italiana la quale — come la francese — fosse al disopra delle singole cucine regionali, ma che per essere veramente *nazionale* avesse tratto esclusivamente da esse tutti i suoi elementi, ripudiando ogni infiltrazione esotica di sostanza, di forma e di...... letteratura, molti ne sarebbero indubbiamente forniti dalla cucina milanese. Appartiene a questa un buon numero di pietanze che si sono ormai insediate in ogni nostra regione, e che anche gli stranieri considerano come rappresentative della cucina italiana; sono specialità autentiche, accanto alle quali si schiera una pleiade d'altri piatti, se non altrettanto famosi, certamente tipici d'un costume culinario ben individualizzato qual'è quello di Milano — sieno essi nati all'ombra della Madonnina, o vi abbiano assunte proprietà che li fanno sicuramente differenziare dai consimili di altre regioni. A tal riguardo, non è fuor di luogo il rilevare che la preferenza data, nei condimenti, al burro — lo squisitissimo « burro di Milano », grasso, delicato, serbevole — è senza dubbio

(1) M. Valéry: *L'Italie Confortable* - Paris, 1841.

uno degli elementi i quali maggiormente concorrono ad imprimere alla cucina milanese lo « stile » suo proprio.

Il *risotto*. — La celeberrima vivanda ambrosiana ha conquistato tutte le mense del mondo, si è cosmopolizzata come nessun'altra pietanza (1): dovunque il « risotto alla milanese » è per antonomasia IL RISOTTO: questo termine dovrebbe dunque esser riserbato ad esso solo, mentre in pratica lo si attribuisce anche alle altre variatissime minestre asciutte che hanno per base il riso.

Nella classica padella dal manico ad arco, il bel riso brillato assorbe poco a poco il burro e la midolla di bue che v'erano a rosolare con trite cipolle; i grani tumescenti, lievemente irrorati di vino bianco, ricevono allora quella dose di zafferano che impartirà ad essi la vivida tinta dorata, ed in sapido brodo sono condotti a giusta cottura; *last but not least*, del fragrante formaggio lodigiano grattugiato corona la confezione del lautissimo cibo.

Una sottospecie del risotto è il riso « *in cagnon* », o riso in bianco; *cagnon* in milanese significa *baco* e per quanto l'immagine non sia appetitosa, questo risotto

(1) Sebbene Henri Becque lo abbia una volta definito « riz au laudanum », a cagione dello zafferano, bisogna riconoscere che non v'ha paese straniero ove *le rizzotto* sia tanto apprezzato e gustato come a Parigi. Edouard de Pomiane, biologo illustre a cui si devono anche i più brillanti ed attraenti libri gastronomici del nostro tempo, descrive in uno di essi (« *Bien manger pour bien vivre* », un vol., Parigi 1922) le sue impressioni sul risotto riportate in un viaggio a Milano: « On vous apporte une préparation qui, le soir, à la tombée du jour, vous paraitra composée de grains d'or. Une bonne odeur de safran vous enivre petit à petit et on se délecte déjà, rien qu'à regarder ce riz aux grains bien séparés et bien dorés. Du parmesan tout blanc vient couronner cette montagne d'or et simule un sommet neigeux. Le cataclysme, produit par votre fourchette, mélange riz et fromage, neige et grains d'or; vous commencez à manger et vous éprouvez un sentiment inconnu pour un français. Chez nous, le riz se présente sous la forme d'un cataplasme composé de grains trop cuits nageant dans une sauce graisseuse; à Milan, au contraire, le bouillon, la moelle de boeuf ont imbibé le grain; celui-ci en est saturé. Mais il a bu *tout*, absolument *tout* ce qu'on lui a donné; il n'existe pas de sauce dans *le rizzotto*, il n'existe que des grains farcis individuellement, gonflés d'une graisse et d'un bouillon odorants ».

dai chicchi ben staccati e rigonfi, copiosamente condito di burro e formaggio, è in verità gustosissimo.

La « *busecca* ». — È la zuppa di trippa in brodo, con o senza fagioli, e con cipolla ed altre verdure aromatiche (porri, sedani, salvia ecc.). Specialità notissima della cucina milanese, la si fa anche in umido, con soffritto di burro e cipolla e qualche po' di droghe.

Il *minestrone*. — Tipica minestra estiva, la compongono — cotti in buon brodo e con generoso condimento di lardo — il riso insieme agli ortaggi più scelti: fagioli, verze, piselli, pomodori, carote, sedani, prezzemolo, salvia, con poca cipolla ed aglio. Il minestrone ha consistenza densa e si mangia freddo o caldo. Esso è una delle pietanze che maggiormente incontrano il gusto degli stranieri in cerca di sensazioni culinarie locali (1).

La *costoletta alla milanese*. — Ovunque si fanno in Italia delle costolette impanate ed anche fuori, come a Vienna il *Wiener Schnitzel*; ma spesso da noi si dà il nome di costolette *alla milanese* a pietanze che le ricordano vagamente o che ne sono appena una povera contraffazione. L'autentica costoletta alla milanese — quella che si fa a Milano, d'onde la sua fama si è sparsa per tutto il mondo — è tuttavia un piatto assai semplice: si richiede carne di qualità primissima — come quella fornita dai rinomati vitelli di Brianza — tratta dal *quadrello* (in francese *carré*) cioè dalla regione delle costole; ogni costoletta conserva il gambo osseo a cui la parte carnea aderisce « in banderuola ». Battuta e passata in uovo sbattuto, impanata e fritta *al burro*, la costoletta dorata, tenera, appetitosa — fa la comparsa sulla mensa, ornata di

(1) Un noto buongustaio inglese, N. Newnham-Davis, autore d'una « *Gourmet's Guide to Europe* » (3ª edizione, Londra, 1911), ne parla in questi termini: « The *Minestrone* soup is a dish which is not only found all over Italy, but which is popular in Austria and on the French Riviera as well; but the *Minestrone alla Milanese*, with its wealth of vegetables and suspicion of Parmesan, is *expecially excellent* ».

un riccio di carta, guernita di patate fritte e croccanti, fiancheggiata da una fetta di limone.

L'*osso buco*. — « Il modesto osso di tibia segato sotto il ginocchio o sopra il garretto dei vitelli, al quale fanno corona lembi di muscoli e di tendini estensori e flessori, vi si presenta sul piatto come un grosso calamaio da cui effonde come inchiostro bruno la salsa alla *gremolada* di buccia di limone (*la gremolada è un trito di buccia di limone, aglio, rosmarino, salvia e prezzemolo*). Il buco dell'osso, che gli dà il nome, rimane riempito di midollo che, dopo aver dato il vellutato alla salsa, si mangia con speciale voluttà ». A questa lapidaria descrizione fatta della notissima pietanza milanese dal conte Emilio Turati (1) — erudito profondo e brillante di « gastronomia comparata » — va aggiunto che il risotto è il contorno d'obbligo all'osso buco.

La «*cassöla*». — Altrimenti detta la *posciandra* o il *bottagin* — italianizzato alla meglio in *bottaggio* — è una « miscellanea » di carne di maiale, orecchie, zampetti, cotiche, « salamini della verzata » e lardo, con verze, sedani, carote, cipolle, aglio, il tutto ben drogato di pepe, che si fa cuocere in scarso brodo. Ne risulta una sinfonia di molteplici sapori ed aromi che costituiscono la caratteristica di questa vivanda. La *cassöla* è tipicamente milanese, ed hanno analogia con essa le *potées* della cucina regionale francese (Borgogna, Lorena, Sciampagna). Dei *bottaggi* consimili si fanno pure con carne di vitello, di bue, di montone, con polli e piccioni, unitamente a costine di maiale.

Lo *stufato* o *manzo brasato*. — È un piatto comune in Italia, il quale però occupa nella culinaria milanese un posto assai importante e passa come una delle sue più popolari specialità. Consiste essenzialmente in un grosso pezzo di carne magra di manzo « lardellato »

(1) « *In tema di cucina* », in *Realtà*, rivista rotariana, gennaio 1927, pag. 103.

con listerelle di lardo e pezzetti di carota; il lardo è stato prima marinato in olio con droghe. La carne così preparata si mette a « stufare » in casseruola su un fondo composto di carote, cipolle, sedani, prosciutto pancetta, lardo, pepe, ginepro, chiodi di garofano, foglie d'alloro ed erbe aromatiche (timo, basilico, maggiorana), con grasso di manzo. Durante la cottura vi si aggiunge del vin rosso (barbéra), della farina bianca, del pomodoro e del brodo. Ne risulta una vivanda appetitosa e profumata che vien contornata di fagioli, lenticchie, broccoli, patate o piselli in umido.

Il *bollito*. — È il vero piatto forte della cucina milanese e lo si trova in tutte le buone trattorie e ristoranti. Su di un capace vassoio troneggia un blocco imponente di carne di manzo lessata — il manzo brianzolo — accompagnato da altre vivande pure bollite, quali il cappone, lo zampone ed il cotechino, la testina ed i piedini di vitello. Col bollito si servono la salsa verde, le patate lessate, i sottaceti, i ravanelli. Questa pietanza è caratteristica di Milano, come di Torino (v. pag. 15) anche se il manzo a lesso non è una specialità, ma un cibo d'uso corrente un po' dovunque.

Gli « *annegati* ». — Arrosto tipicamente milanese composto di fette di sella di vitello, chiamate *nodini*, coi lembi tenuti insieme da stecchini, e spruzzate di vino bianco.

Le *polpette*. — Non sono precisamente le polpette che si fanno quasi dappertutto e che sono una risorsa per utilizzare i resti di cucina, ma degli involti di fette di carne di maiale contenenti un ripieno fatto della stessa carne e relativo grasso, triturata con del salame crudo, prezzemolo, aglio, formaggio grattugiato, pepe, noce moscata, legato con uova sbattute: anche esse sono infilate su degli stecchi con intercalata una foglia di salvia ed una fetta di pancetta, e bagnate di vin bianco ed infarinate si cuociono al burro e si servono con il risotto. È un piatto d'antica usanza milanese, che si fa pure sostituendo la carne di maiale con quella di vitello. Salvo la forma, le *olivette* sono un *quid simile*, pure a base di carne di vitello e così i *messicani*, polpettine con una sottile fetta di pancetta o un quarto di filetto d'acciuga, infilate a tre a tre su uno stecco, con intercalata una fettina di lardo e una foglia di salvia.

Gli *spiedini*. — Sono pezzi di polpa di vitello infilati su stecchi, alternati a salsiccia, a pancetta e salvia; crogiolati nel burro vengono serviti in una fumigante conca di risotto bianco e di polenta.

Le *uova al burro*. — La banalissima pietanza ha una sua preparazione « alla milanese ». Le uova son cotte entro un tegame spumeggiante di burro copioso, rivoltandone l'albume sul tuorlo; quando la spuma dorata lambisce gli orli del tegame si portano in tavola « di corsa! ».

La *polenta pasticciata*. — È una lauta e magistrale combinazione di polenta, burro, carni, salumi, funghi, formaggi, intingoli, su cui domina con la sua superba fragranza il tartufo; la si cuoce al forno in una teglia di terracotta ed acquista una magnifica crosta lucente, dorata e profumata. A Milano si indicono spesso delle gare fra i cucinieri di trattorie e ristoranti a chi meglio sa confezionare la polenta pasticciata.

Il *fritto misto*. — Anche la cucina milanese ha il suo fritto misto, il cui pregio maggiore risiede nella varietà degli elementi che lo compongono: fegato, coratella, animelle, cervella, rognone e fesa di vitello, crocchette diverse e creste di gallo, con uno o più legumi di stagione; la frittura si fa con burro e non è servita « a secco » come si usa altrove, ma irrorata di succo di limone con prezzemolo tritato, succo di vitello e abbondante burro portato al color oro, spumante, caldissimo. Questa pietanza merita, per la sua preparazione, d'essere noverata fra le specialità milanesi.

Il *tacchino ripieno*. — È il tacchino fatto arrosto, con un ripieno straordinariamente eclettico di carne, rigaglie del tacchino, prosciutto, salsiccia, mele, prugne, castagne, cipolline, tartufi, formaggio grattugiato, pepe, noce moscata, uova, vino bianco secco. È pietanza di grande rilievo, di cui la culinaria milanese va giustamente fiera, che fa la sua comparsa nei pranzi delle maggiori ricorrenze.

Altre numerose vivande vanno ricordate, se non come specialità locali, per la squisita loro preparazione, a cui contribuisce anche per molta parte la bontà dei prodotti impiegati e perchè sono d'uso predominante a Milano ed in genere nella Lombardia.

Tra le minestre: la zuppa primaverile di legumi, con cotiche di maiale e fette di pane tostato con burro; l'estiva *verzata*, fatta con cavoli cappucci, salamini e cotiche; la *rapata*, minestra di rape, invernale; la zuppa di piselli e lattughe; le minestre di riso e coratella, di riso e fegatini di pollo, di riso ed erbette, di riso e luppoli, di riso e cavoli, di riso e fave (*basgiann*), di riso e rape; la zuppa di ceci. E le varianti ai risotti: risotto verde con piselli, risotto coi funghi, con le allodole, colle quaglie, il risotto al salto (riso saltato in padella, al burro). Ed i ravioli in brodo di cappone e le raviolate al burro versato.

Tra le verdure: Gli spinaci trifolati; le zucchine ripiene d'amaretti e pignoli; i broccoli al burro, impanati come le costolette; i cardi e le coste alla bondiola; i piselli al prosciutto; le *táccole* (varietà di piselli con baccello) in casseruola al burro e parmigiano; i pomodori ripieni; le verze ripiene con salsiccia, cipolla, formaggio ed uova; i carciofi «all'inferno»; le famose asparagiate (care ai milanesi nelle scampagnate festive), fatte d'asparagi lessati o cotti a vapore, cosparsi di parmigiano ed inondati di burro spumante nel quale nuotano le uova fritte; i broccoli, lessati e conditi pure di formaggio e burro fuso; le cappelle di funghi dorate all'uovo ed impanate o infarinate e cotte

in tegame; i sedani fritti; gli spinaci, lessati e quindi crogiolati in soffritto di burro e cipolla con panna; le patate e le cipolle ripiene; le insalate verdi condite con pinzimonio d'olio, aceto, sale, pepe, acciughe, senape ed uova.

Tra i piatti di carne: la rosticciata di manzo, con cipolle, pancetta, salsiccia, pomodori, vino bianco e patate fritte; il *giretto*, garretto di vitello arrostito; gli spezzati di manzo fatti a guisa del *gulyás* ungherese; le piccate di vitello fatte al vino bianco o al pomodoro fresco; le scaloppine con patate fritte; la spalla ed i cosciotti di vitello brasati e guarniti con la *cipollata*, cioè cipolle, salsiccie e carote; le linguette di vitello brasate con taglierini in salsa di funghi; lo stufato di manzo in salmì; le lingue di manzo salmistrate, contornate di spinaci; la *coppa* di maiale brasata; le rigaglie di pollo al marsala; la trippa (*foiòlo*) al sugo, cotta con osso di prosciutto, che ha valore di specialità milanese; il vitello tonnato; le insalate di carne, con verdure varie ed uova affogate e la salsa verde; i vari cibi in gelatina: polli, capponi, galantine, lingue, coppe, prosciutti; la cacciagione: lepri in salmì, fagiani in casseruola con patatine, tartufi, prosciutto ed alloro, quaglie farcite, uccelletti colla polenta ecc.; infine i pesci prelibati dei laghi lombardi e le trote montanine che giungono abbondantemente ad arricchire la culinaria metropolitana.

A Milano si fa pure largo consumo di salumi: sono tipici fra i salami da cuocere, il *luganeghin*, salamino all'aglio, ed il *salame di testa*; una vera specialità è il *salsiccione*, da mangiarsi crudo, così come sono molto apprezzati i prosciutti affumicati, che si mangiano cotti.

Il *panettone*. — Nel campo dei dolci, si può dire che il panettone sia l'unica specialità di Milano, ed è specialità celeberrima poichè la sua fama — scesa da tradizioni remote — è penetrata in tutti i paesi, ov'esso si è popolarizzato come nessun altro dolce.

Tra Natale e Capodanno non solo il panettone invade le mostre dei forni e delle pasticcerie di Milano, ma dilaga nella provincia, nella regione, in tutta l'Italia, emigra e raggiunge le terre più lontane dell'estero a recare ai nostri fratelli il ricordo della Patria. Il costume dei milanesi d'aver il panettone in tavola per quelle ricorrenze, è ormai il costume delle famiglie italiane, onde il « panettone di Milano » da specialità lombarda è divenuto dolce natalizio nazionale.

Non si sa con precisione quando e come il panettone vedesse la luce a Milano: una storiella popolare ne attribuisce la paternità ad un Antonio fornaio — *Toni* in dialetto — che aveva fabbricato un pan dolce chiamato dal popolino *Pan de Toni*, denominazione la quale si sarebbe poi modificata in *panettone*; secondo un'altra versione, non meglio controllabile, esso sarebbe stato « inventato » sulla fine del Quattrocento dal patrizio Ughetto della Tela il quale, essendosi innamorato della figlia di un fornaio delle Grazie, Nelita, si improvvisò garzone presso di lui per star vicino alla sua bella; si aggiunge che Ughetto dovette al successo del panettone l'aver ottenuto il consenso di sposare Nelita!

Certo si è che il panettone, nato a Milano e perciò autentica gloria ambrosiana, ha irresistibilmente conquistato ogni contrada e lo si fabbrica perciò un po' dovunque; ma la perfezione con cui viene confezionato a Milano, sua culla, non è eguagliata in alcun luogo e ne è prova la enorme esportazione che se ne fa tuttora, giacchè per ogni mensa è titolo d'onore che non l'imitazione vi troneggi, ma il panettone « venuto da Milano ».

La squisita preparazione si vale di elementi semplicissimi: farina, burro, tuorli d'uova, zucchero, cedri canditi ed uva sultanina, e ne sorgono — per magistrale perizia — le brune cupole dalla crosta lucente, talora gigantesche, talora di modesta mole, che racchiudono una pasta soffice, delicata, fragrante, sa-

porosa, caratteristica. Il buon bicchiere di vin dolce è compagno inseparabile della fetta di panettone..... ambedue gioconde « rime obbligate » d'ogni fin di pranzo di Natale!

La dolciaria milanese non possiede altre specialità proprie, ma eccelle per la squisitezza di tutti i suoi numerosi prodotti; fra questi si possono ricordare alcune confezioni abbastanza tipiche ed a Milano popolari:

Il *lattemiele*. — Panna montata con zucchero e cannella in polvere. La panna — *pánera* — è inviata a Milano dalle latterie lombarde e se ne fa tradizionalmente enorme consumo, il che ha valso alla metropoli il nomignolo di « Paneropoli ».

Il « *pan de mèi* ». — In italiano vuol dire « pane di miglio », ma il miglio non c'entra; infatti è una sorta di *gialletto* tondo e schiacciato, fatto di farina di granturco e di semola con uova, burro, zucchero e lievito.

I *meini* o « *meìn* ». — Pasticcini lievitati di farina gialla, burro e zucchero intrisi nel latte e cotti al forno.

Il « *pan de meìn* ». — È simile al *pan de mèi* per la forma, ma è fatto con farina gialla e bianca, zucchero e fiori di sambuco: si mangia con la panna nel giorno di S. Giorgio (24 aprile), festa dei lattivendoli.

I *tortelli*. — Son fatti di farina, burro e uova, fritti nello strutto e spolverati di zucchero; si mangiano caldi.

Le *fave dei morti*. — Piccole paste, croccanti come gli amaretti, fatte di farina, zucchero, mandorle, pignoli e albume d'uovo. Sono dolci della ricorrenza dei Morti, comuni anche in altri luoghi.

Il *pane dei morti*. — Si fa nella stessa ricorrenza ed è composto di farina lievitata, con uva secca, mandorle, nocciole, pignoli, cui s'unisce del vin bianco dolce e dello sciroppo di frutta.

Diversi liquori, fabbricati a Milano, hanno acquistato ampia fama: tra i più noti, il *Fernet* — l'antico

e tipico «amaro» italiano — il *Cordial* ed il *Bitter*, popolarizzatisi in tutto il Paese.

ABBIATEGRASSO. — Burro, mascherponi, formaggio gorgonzola — Prosciutto, *cresponi* (salumi crudi) — Ciliegie.

BESANA BRIANZA. — Salumi.

CASALPUSTERLENGO. — Burro — Pasticcini chiamati *calissoni*.

CODOGNO. — Burro, formaggi — Pollame — Salumi — Rape.

FOMBIO. — Lumache di Retegno.

GORGONZOLA. — Formaggio gorgonzola, burro.

LODI. — Centro principale dell'industria casearia lombarda: panna, burro, mascherponi, formaggio lodigiano ed altri latticini — Pollame — Ghiozzi (*botole*) dell'Adda, piccoli pesci per frittura — Rape bianche, cipolle ramate — Pere delle Castella — Salumi — *Busecchin*, sanguinaccio di panna e sangue di maiale — *Agnello pasquale*, dolce di pasta sfoglia. — Torta detta « *tortionata* ».

MAGNAGO. — Asparagi — Pesce persico, trote, anguille del Ticino.

MELZO. — Formaggio *bel paese*, robiole, crescenze.

MONZA. — *Luganega di Monza*; è la celebre salsiccia monzese fatta di carne suina ed insaccata in budella di maiale, grossa e lunga. La si mangia cotta nel vino bianco, con contorno di funghi o di piselli o di polenta; essa è pure la base delle *uova alla monzese*, cotte al burro con salsiccie e funghi, della frittata con salsiccia, del risotto alla salsiccia, e di altri piatti comuni in Lombardia.

OSSONA. — *Brusavéla*, focaccia di farina di granturco e segale, con uva, pezzi di mele e zucchero; molto diffusa nell'Alto Milanese. — *Turta*, torta fatta con pane grattugiato impastato con latte, zucchero, burro, amaretti e scorza di limone; si fa per il giorno di S. Cristoforo (25 luglio).

RHO. — Salamini alla cacciatora, salami crudi.

SANT'ANGELO LODIGIANO. — Piselli, rape — Amaretti.

S. COLOMBANO AL LAMBRO. — Piselli — Fichi, ciliegie.

VIMERCATE. — Vitelli e manzi della Brianza — Pollame.

PROVINCIA DI BERGAMO

La Bergamasca è, con la Bresciana, la patria celebrata della *polenta e osèi*, la polenta con gli uccelletti. V'ha disputa ancora se il piatto famoso abbia avuto la prima origine nell'una o nell'altra regione, e chi volesse dedicarsi a questo studio di cronistoria gastronomica finirebbe probabilmente per attribuirne a Bergamo il titolo d'onore. Ma è ad ogni modo discussione oziosa: le affinità fra le due bellissime provincie subalpine sono tante e così strette, che l'aver in comune anche il « piatto nazionale » è cosa logica, specialmente quand'esso sia quell'insigne gloria culinaria che si chiama la *polenta e osèi*.

La polenta è cibo assai diffuso in molta parte dell'Alta Italia e particolarmente in Lombardia e nel Veneto, ove si consuma in luogo del pane, ovvero variamente condita o accompagnata in preparazioni assai appetitose. La polenta bergamasca fatta con la farina di granturco dal bel colore giallo carico, macinata a grana grossa — qualità che vien chiamata precisamente *farina bergamasca* — costituisce senza dubbio la « polenta-tipo »; essa vien cotta a fiamma di legna, rimestata nel paiuolo senza interruzione.

In tutta la zona montana della provincia di Bergamo la caccia è in grande onore; le uccellande — o *ròcoli* — vi sono numerosissime e durante i mesi venatorî l'abbondanza degli uccelli che cadono nelle reti raggiunge talora proporzioni inverosimili.

Ecco dunque le condizioni *optimae* per creare il connubio prelibato: gli uccelletti di fresca cattura, spennati ma non svuotati delle interiora (precauzione indispensabile per la suprema bontà del piatto), cotti allo spiedo tra foglie di salvia e recati in tavola sulla polenta soda e fumante, irrorata dal sugo fragrante raccolto sulla leccarda. Non v'ha nulla di più squisito

di questa semplicissima pietanza, che giustifica le laudi ad essa prodigate in prosa ed in versi, ed un inno musicato in suo onore, assurto ai fastigi della più larga popolarità (1).

Durante il periodo della caccia, non v'ha paesetto della Bergamasca ove non si trovi la *polenta e osèi*, confezionata *lege artis*, e la bottiglia di generoso vin rosso per innaffiare il lautissimo pasto. Una variante consiste nel friggere gli uccelletti al burro in casseruola, anzichè farli allo spiedo.

La cucina bergamasca essendo in regola con la celebrità per via della *polenta e osei*, non ha altre grandi pretese; è una cucina sana, appetitosa, di marca schiettamente lombarda, con alcune pietanze tipiche, meritevoli di essere ricordate:

I « *casonsèi* ». — Ravioli con ripieno composto di carne tritata, pane grattugiato e pochissimo formaggio, prezzemolo ed aglio: si lessano e si servono ben caldi, conditi con parmigiano e burro cotto alla salvia. È piatto popolare dei pranzi nuziali e delle altre grandi occasioni (anche nel Bresciano).

Le « *bardèle coi mordì* ». — Sono delle lasagne (*bardèle*) fatte di farina impastata con foglie tritate di borragine (*mordì*), cotte in acqua salata, scolate e condite con burro e formaggio.

La *polenta taragna*. — È una polenta poco densa fatta con farina di granturco e latte, ovvero panna di latte, a cui si mescolano in fin di cottura del formaggio dolce a fettine sottili e del burro: ne risulta un cibo di singolare delicatezza che si serve caldissimo. La polenta taragna si fa anche in Valtellina (v. pag. 94), ma con farina di grano saraceno.

La « *polenta e codeghì* ». — Piatto in grande onore specialmente in Carnevale; i *codeghì* sono piccoli cotechini, che si fanno in tutta la provincia di Bergamo, composti di carne e cotenne di maiale, scarso pepe e poche droghe.

(1) *La Canzone della Polenta*, musica di L. Denza - G. Ricordi e C. editori, Milano.

Il *polsetto di vitello bollito*. — È la parte del vitello che va dal collo alla spalla: è cibo saporito, che a Bergamo costituisce una specialità: lo si serve con contorno di legumi.

Il *cuore di vitello alla bergamasca*. — Il cuore, tagliato a fette, è fritto al burro con un pesto di prezzemolo, basilico ed aglio (*gremolada*).

Le *frittelle*. — Sono fatte d'un impasto di farina bianca e latte, con uova, zucchero, lievito di birra, pignoli, uva secca, fettine di mele; vengon fritte nello strutto.

Le « *gale* » o « *galà* ». — Nastri di pasta annodati come cravatte, fritti nello strutto, serviti caldissimi dopo essere stati spolverati di zucchero vanigliato: simili alle *sfrappole* ed ai *galani*.

L'allevamento del bestiame è fiorentissimo in tutta la provincia, ricca com'essa è di magnifici pascoli, specialmente montani; abbondano quindi le ottime carni da macello bovine ed ovine, fra le quali hanno molta rinomanza quelle della cosiddetta *pecora gigante bergamasca*, che figurano altresì nei *menus* dei grandi ristoranti svizzeri e francesi (*gigot de mouton bergamasque*). Egualmente importante è la produzione del latte e l'industria dei latticini, fra i quali godono di meritata fama, oltre al già citato *stracchino di Taleggio*, grasso, profumato, che è speciale di quella plaga alpestre ricca di prati e di pascoli della miglior flora: il *formaggio di Branzi*, altro formaggio grasso e dolce, a pasta morbida ed aromatica, fabbricato nelle malghe dell'Alta Val Brembana e stagionato nelle *casère* di Branzi, Mezzoldo ed Averara; il *bernardo*, tipo di stracchino, fatto a Clusone; le *robiole* di Valle Imagna e di Valtorta, piccanti, di latte di capra; le *puine*, sorta di robiole fatte con latte di capra e di pecora, durante l'alpeggio, nelle malghe della Val Brembana e della Val Seriana; le *formaggelle* di Val di Scalve,

di latte di vacca e di capra, pur esse piccanti; gli *agri di Valtorta*, fatti con cagliate fermentate; i *formaggini* teneri e freschi comuni in tutti gli alpeggi; il *mascherpone*, il delicatissimo formaggio tenero, pur esso prodotto in tutte le malghe alpestri; la *mascherpa*, sorta di ricotta magra e salata. E va ricordata anche la panna (*pànera*), di cui si fa largo commercio, ed il burro finissimo che dalle vallate bergamasche si esporta all'interno ed all'estero.

ALBINO. — Mele, castagne conservate affumicate (*biligòcc*) di Vall'Alta.

AVERARA. — Acquavite di genziana — Miele.

BREMBILLA. — *Scanzole* (piccoli pesci da friggere) e trote del torrente Brembilla — Rane.

CALVENZANO. — Meloni.

CARAVAGGIO. — Cocomeri (*angurie*).

CARONA. — Patate bianche, farinose, serbevoli. — Acquavite di genziana. — Miele.

CASAZZA. — Pesche.

CUSIO. — Miele.

ENDINE-GAIANO. — Tinche del lago di Endine.

ENTRATICO. — Pesche *morellone*.

GAVARNO. — Pesche gialle di Gavarno.

GAZZANIGA. — Rape di Orezzo.

ORNICA. — Miele.

S. PELLEGRINO. — Trote e gamberi del Brembo.

TALEGGIO. —Lumache giganti — Stracchino di Taleggio (v. sopra).

PROVINCIA DI BRESCIA

Per la sua stessa varietà geografica, che và dalle catene alpine dell'alta Valcamonica alle ubertose campagne della pianura padana, dalle valli apriche del Chiese e del Mella alle pianure della « Bassa », dalle colline della Franciacorta, sul Lago d'Iseo, a quelle della tiepida Riviera Gardesana, la provincia di Brescia possiede una grande varietà di risorse alimentari.

Ed invero la natura ha elargito alla Bresciana i suoi doni più preziosi: la verdura e la frutta in coltivazioni estese, le vigne rigogliose, gli olivi e gli agrumi del Garda, il bestiame delle razze più pregiate che dà carni eccellenti e latte squisito, la cacciagione copiosa, di penna e di pelo, la ricca e svariata pesca del lago di Garda, del lago d'Iseo, dei laghi minori e quella dei corsi d'acqua montani.

Dettagliata menzione richiede la fauna benacense, della quale sono i rappresentanti più insigni la *trota* ed il *carpione*.

La trota (*Salmo lacustris*) raggiunge ordinariamente 2-3 chilogrammi di peso, non di rado i 4-5 e anche di più; l'individuo di maggior peso pescato nel lago era di circa 15 chili e superava la lunghezza di 1 m. Il corpo della trota è poco slanciato, il dorso è grigiastro o azzurro cupo, macchiettato di nero, il ventre bianco-argenteo, le squame piccole e lucentissime. Il Malfèr, autore d'una eccellente monografia sull'ittiologia del Garda (1), così riassume le doti della trota: « Nell'economia ittica benacense la trota tiene il posto d'onore e ciò è specialmente dovuto alla qualità eccezionale delle sue carni, che fanno di essa il piatto delle grandi occasioni e il più signorile. Si può asserire, senza tema d'errore, che non vi ha pesce che nel suo complesso presenti tante doti: sodezza di carni, digeribilissime e prive di spine, saporosità eccezionale, gentilezza di colori e di forme, fanno della trota il *pesce senza difetti* e ne giustificano il prezzo elevato ».

La trota acquista il pieno della bontà delle sue carni quando raggiunge il peso di mezzo chilo, le trote piccole sono invece assai meno sapide. Questo pesce squisito viene cucinato nelle maniere più diverse; ge-

(1) Floreste Malfèr: *Il Benaco* - Verona, 1927.

neralmente è preferito lessato, caldo con salsa olandese o burro fuso, freddo, con maionese, o salsa d'olio e limone, e meglio ancora arrosto: « le sue carni — scrive il Malfèr — preparate con non troppa lentezza e tra continui vapori d'olio d'oliva, salate pochissimo per non indurirle, ma sciolto il sale nell'olio col quale si ungono, offrono tutto il loro profumo, tutta la delicata saporosità ed il vivido roseo per cui vanno meritatamente famose »: l'olio delle olive del Garda come il succo dei suoi limoni, sono infatti gli ingredienti incomparabili di delicatezza, d'aroma e di fragranza per il condimento della trota.

Il carpione (*Salmo carpio*) è più tozzo e gozzuto della trota, il dorso ne è di color argenteo scuro o bronzeo, con punteggiatura nerastra, il ventre bianchiccio: in media raggiunge il mezzo chilo, non di rado però anche il chilo, peso che è solo eccezionalmente superato. Le sue carni rosee non hanno rivali, per la prelibata squisitezza, che in quelle della trota e la sua fama è antichissima. Cantato da Catullo ed attribuitagli origine quasi divina, fu ospite prediletto delle mense più illustri, dall'imperatore Tiberio, ai Dogi di Venezia che se ne eran fatti privilegio per i banchetti che la Repubblica dava in onore di principi e sovrani. Anche oggi il carpione — specialità ricercatissima delle acque del Garda — conserva intatta la sua gloria; ed invero nelle epoche migliori della sua pesca, dal febbraio al giugno, sia esso lessato, arrostito o alla griglia, offre alla gioia del palato cibi di suprema raffinatezza.

Un altro pesce del Garda, il quale, pur non raggiungendo la squisitezza dei precedenti, è tuttavia grandemente apprezzato, è la *sardina*, o *sardèna*, o *sardella* o *alosa* (*Alosa lacustris*) appartenente alla famiglia delle sardine di mare, di cui è una specie, come l'*agone* di altri laghi nostri. È pesce piccolo ed elegante, dal corpo rivestito di colori vivaci, con il dorso azzurro cupo e il ventre bianco argenteo; il suo peso

medio è di 30-50 grammi. Le carni ne sono saporose e delicate, specialmente se fatte ai ferri, unte d'olio d'olivo, ovvero impanate e fritte (1).

Altri pesci che si trovano nel lago di Garda dei quali si fa pure abbondante consumo, sebbene sieno lontani dal possedere il valore gastronomico dei precedenti: Il *luccio* (*Esox lucius*) assai diffuso in tutto il lago, e che raggiunge talvolta anche 10 chili di peso; lo si prepara in vari modi, a lesso con olio e limone o maionese, fritto, arrostito, *alla pescherecci*a, cioè lessato e quindi spruzzato di bollente salsa d'acciughe. Le *alborelle* o *àvole* (*Alburnus alborella*) pesciolini che si mangiano fatti ai ferri o fritti. Le *tinche* (*Tinca vulgaris*) che si pescano anche di 2-3 chili; esse sono immuni dal sapor di fanghiglia che in questi pesci è comune e si preparano *in guazzetto*, cioè con un soffritto di cipolle, prezzemolo e foglie di bietole, ben salate e pepate, quindi servite con polenta, o *a salsa* cioè lessate e spruzzate con soffritto d'olio e sardine salate, o *in risotto*; sul lago il *risotto di tinca* è molto apprezzato. La *carpa* (*Cyprinus carpio*) i cui esemplari più pregiati — e senza sapore di fango — hanno il peso di 1-2 chili, mentre arriva anche a 10 e talvolta a 20-30 chili; la si fa fritta, in umido, in arrosto come la tinca. Il *cavedano* (*Squalius cavedanus*) preparato pur esso in vari modi e accoppiato al contorno di polenta. Ed infine — per tralasciare altri numerosi pesci meno considerati — l'*anguilla*, di cui nel lago e specialmente all'imbocco del Mincio, si fa buona pesca e della quale si hanno dei vivai a Peschiera.

---

(1) Il Valéry - nel già citato volume « *L'Italie Confortable* » - parla con entusiasmo delle sardelle del lago di Garda e ne descrive una pesca, che termina con una colazione preparata dai pescatori: « Descendus à terre, les pecheurs allument un grand feu; il jettent sur la cendre les sardines frétillantes, qui cuisent en sautillant. Ils les servent ensuite sur un plat, assaisonnées de sel et de poivre et arrosées de l'huile de Sermione, une des plus renommées d'Italie. Ce déjeuner national sur le bord de l'eau, égayé par le bon vin du cru, avec un appétit qu'aura ouvert l'air presque maritime du lac, en face du superbe Monte Baldo, tout embaumé d'herbes et de simples odorants, sera pour toute la vie un des plus chers souvenirs de notre amateur ».

Il pittoresco lago d'Iseo abbonda pure di pesci, tanto che alcuni paesi — come Peschiera e Carzago — vivono quasi esclusivamente dei prodotti della pesca.

Le *sardelle*, o *alose*, vi si trovano in gran copia e se ne fa cospicuo commercio; vi si pescano il *luccio* ed il *pesce persico* (*Perca fluviatilis*), come anche il *coregone* (*Coregonus Schinzi helveticus*) salmonide d'importazione, meno pregiato della trota, che dà tuttavia pietanze gustose specialmente se cotto alla griglia; le *tinche* del Sebino sono considerate migliori di quelle degli altri laghi e sono molto apprezzati i *ghiozzi* (*Gobius fluviatilis*), in dialetto *bose*, che nel lago d'Iseo raggiungono proporzioni ragguardevoli: cotti alla livornese, costituiscono per i buongustai una vera leccornia.

Le caratteristiche della cucina bresciana sono sostanzialmente simili a quelle della bergamasca; è pur essa cucina dalle pietanze semplici ed appetitose sulle quali troneggia, con vasta fama, la classica *polenta e osèi*. Anche la Bresciana è regione dalle grandi cacciate nei *rócoli* che abbondano in tutte le zone montuose della provincia, ove pure la polenta è alimento d'uso generale. Anzi, la canzone popolare, già citata, (v. pag. 68),

« un bel dí fra l'Oglio e il Brenta
« saltò fuori una polenta »

attribuisce alle terre bresciane, prima ancora che alle bergamasche, l'origine di questo che la stessa canzone, continuando, saluta come « piatto da Re »! (1).

(1) Antonio Buccelleni, poeta bresciano della prima metà dell'800, emulo dell'Arici e come lui traduttore dell'*Eneide*, nel poemetto « *Viaggio al Mella, al Clisio ed al Benaco* » (1821) ha descritto la polenta e uccelli nella forma lirica cara al suo tempo, da cui son tratti i versi seguenti:

« ....
La manca stringe del paiuolo il curvo
Ferreo sostegno; indi la destra afferra
Ramo rimondo e schietto, e la tenace
Pasta convolge, e la rovescia, e preme
Alle pareti dell'ignito vaso
Insin che pura esca la canna; e tolta

Brescia è una delle città dove la buona cucina è più in onore: anche se, all'infuori della *polenta e osèi*, non ha pietanze speciali, la mensa bresciana nelle sue varie confezioni è sapientemente accurata, sana e appetitosa, schiettamente lombarda nei gusti. Sono tuttavia da segnalare alcuni piatti locali:

La *minestra di mericonde* — Intriso di farina, mollica di pane bagnata nel latte, burro e uova, che si cuoce a cucchiaiate nel brodo.

I « *brofadèi* ». — Minestra in brodo di cubetti di pasta di farina di frumento e granturco.

I « *casonsèi* ». — Ravioli con ripieno di verdure e formaggio grattugiato, simili a quelli della Bergamasca (v. pag. 68).

Il « *riso alla pitocca* ». — Minestra di riso con pollo a pezzetti, fritto in burro e cipolla.

Gli « *osèi scapàcc* ». — Pezzetti di fegato di vitello o di maiale, infilati su stecchini, fritti con abbondante burro e serviti su polenta, il cui sapore ricorda quello degli uccelletti, d'onde il nome.

I *saltimbocca*. — Fette di carne di vitello unite con degli stecchi a fette di prosciutto e foglie di salvia, cotte al burro e servite con risotto bianco. Si dice che questa pietanza sia bresciana d'origine; essa si è tuttavia acclimatata a Roma e denominata « saltimbocca alla romana » (v. pag. 319).

D'insù la brage e capovolta versa
In bianco lino la ritonda massa.
Altri dispicca d'odorato legno
Sottil vincastro, e di corteccia ignudo,
Ove spiumati e in lungo ordine infitti
Stanno soavi augelli ....
.... *Dall'un lato un tronco*
Biforcuto la verga alto sorregge,
E dall'altro la volge esperta mano
Con equabile giro. Arde rimpetto
Continua fiamma; e già più volte aspersa
Di liquefatto burro, indi col fiore
Di sale polveroso, effluvio grato
Manda all'avide nari, e d'auro tutta
Già si colora l'arrostita preda.
.... ».

Il *fritto di pollo*. — È piatto comune a tutta l'Itália, ma qui acquista proprietà caratteristiche soprattutto per la particolare squisitezza della polleria bresciana.

La *soppressa con polenta*. — La soppressa bresciana è un salume di carne di maiale, mista a lingua e cotenne, tagliate a pezzi grossi. Si fa a lesso e la si serve con polenta e contorno di varie verdure.

Tra i dolci, sono considerate specialità bresciane: Il *bussolà*, dolce d'antica origine veneta, consistente in una grossa ciambella di pasta soffice e leggera dal sapore assai delicato; la *persicata*, fatta con polpa di pesche e zucchero, simile alla codognata; la *codognata* e la *mostarda al cedro*; il *biscotto bresciano*; il *pan dei morti*.

A Brescia si fabbrica della grappa eccellente; particolarmente pregiata per il sapore e per l'aroma è la *grappa di malvasia*. Si fabbrica anche a Brescia l'*anesone triduo*, tipico liquore locale, originario di Orzinuovi (v. sotto).

BAGOLINO. — Formaggio *bagòss* a pasta dura, assai fragrante e saporito; è confezionato in grandi forme ed è formaggio tanto da tavola che da condimento, consimile al *grana*, ma di esso più compatto — Acquavite di genziana.

BARGHE. — Trotelle del Chiese — Mele, pere tardive, o *pèr cüràcc*, da cuocersi al forno od a lesso.

BOTTICINO. — Grappa.

BRENO. — Salsiccia di castrato: la si mangia cotta in tegame, con polenta. (In tutta l'Alta Valcamonica).

CELLATICA. — Pesche — Grappa.

COLLEBEATO. — Pesche.

COLLIO. — Patate della Valtrompia — Trotelle del Mella — Acquavite di genziana.

DARFO. — Trotelle dell'Oglio — Acquavite di genziana e di ginepro.

DESENZANO. — Anguille allo spiedo, con foglie di salvia, o in gratella.

EDOLO. — Trotelle dell'Oglio — Spongate (v. pag. 233) — Acquavite di ginepro.

GAVARDO. — Cotechini (*codeghì*).

GOTTOLENGO. — Mostarda.

GUSSAGO. — Pesche — Grappa.

ISEO. — Castagne — Stracchino — (Per i pesci del lago v. pag. 74).

ORZINUOVI. — Trote e tèmoli dell'Oglio — *Anesone triduo:* liquore d'anice di vecchia fama; è di color bianco, contiene circa 42° d'alcool, ed ha sapore delicato.

PADENGHE. — Tartufi.

PERTICA BASSA. — Castagne di Levrange.

ROVATO. — Lesso di manzo, nota specialità locale per la bontà delle carni — Latticini — Elixir d'erbe.

SALÒ E RIVIERA DEL GARDA. — Salamini — Limoni e cedri — Olio d'oliva — Liquori vari di cedro, che sono antica e notissima specialità di Salò, di diverse gradazioni alcooliche. — Anesone triduo. — Cioccolata al cedro.

SENIGA. — Cotognata cedrata — Mostarda.

SERLE. — Marroni, castagne.

SERMIONE. — Olio d'oliva.

TAVERNOLE SUL MELLA. — Acquavite di genziana, di Pezzoro.

VESTONE. — Trotelle del Chiese.

PROVINCIA DI COMO

Como, la ridente regina del Lario, ha una sua buona nomèa gastronomica non solamente per l'ottimo pane che vi si fabbrica, — l'inimitabile *pan de Comm*, bianchissimo, croccante, leggero, dal sapore indefinibile e caratteristico è celebre in tutta la Lombardia — ma per i pesci squisiti del suo lago, che le valsero d'essere chiamata dal poeta milanese Carlo Porta « la città dei *misoltitt* », o *misoltini*.

Nel Lago di Como vivono in grande abbondanza gli *agoni* o *sardine di lago* (*Alosa lacustris*), della stessa specie di quelle già descritte per il lago di Garda. I *misoltini* non sono che gli agoni, catturati nel maggio

e giugno, salati, fatti essiccare al sole, posti in scatole di latta ed ivi pressati; le scatole di misoltini si mettono in commercio alla fine di settembre e se ne fa una grandissima vendita tanto localmente quanto in tutta la Lombardia: essi si conservano molto a lungo, sino a 5-6 mesi a scatola incominciata.

I misoltini si mangiano cotti alla griglia e spruzzati d'aceto, ovvero semplicemente riscaldati e conditi con olio e aceto o salsa verde: sono un gustoso antipasto e vigoroso stimolante al bere.

La preparazione dei misoltini è fatta, oltre che a Como, in parecchi altri centri del lago, come a Dervio, ad Esino Lario, a Lierna, a Menaggio, a Lecco, a Varenna.

Gli agoni freschi si fanno in vari modi; generalmente vengono marinati per qualche ora in olio, succo di limone, cipolle, sale, erbe aromatiche e droghe (le *marinate* possono variare con il variare degli ingredienti) e quindi infarinati e fritti, ovvero cotti alla griglia con foglie di salvia e serviti con salse piccanti diverse, ovvero fatti in casseruola, o ripieni e cotti al forno ecc.: si possono anche mangiare freddi, dopo averli fritti e tenuti per un paio di giorni a contatto d'una salsa d'acciughe con olio, aceto, vino bianco, funghi, citrioli, capperi, prezzemolo, code di gamberi, senape e pepe.

Nel lago di Como si trovano altre qualità squisite di pesci, fra cui la *trota* (*Salmo lacustris*) che viene confezionata nei modi più diversi, dando delle vivande prelibate, e il *pesce persico* (*Perca fluviatilis*), dalle carni bianche e sode, di cui si preparano i « filetti » infarinati, ovvero impanati, e fritti. Vi si pescano anche *tinche*, *cavedani*, *alborelle*, *anguille:* di non remota immissione nel lago è il *coregone* o *lavarello* (*Coregonus Schinzi helveticus*) che fornisce già dei pesci di ragguardevoli dimensioni.

Gli agoni, le trote ed il pesce persico si trovano anche nei laghi minori di Alserio, di Annone e di Pusiano insieme al luccio, che s'usa cucinare in bianco.

Nei corsi d'acqua delle valli affluenti al lago di Como si hanno le trote di montagna (*salmo fario*) fra le quali sono specialmente reputate le trotelle azzurre del torrente Breggia, sboccante nel lago vicino a Cernobbio.

L'economia alimentare della provincia di Como è anche eccezionalmente favorita per una svariata abbondanza d'altri prodotti: ortaglie lussureggianti, fra le quali sono giustamente rinomati i piselli, i cavolfiori, i broccoli, le cipolline bianche quarantine, le frutta d'ogni specie; i famosi vitelli, manzi e suini della Brianza, ove è pure una produzione molto riputata di salumi; il latte ed i latticini, con tutta una serie di formaggi, formaggini, robiole, stracchini, mascherponi nelle differenti valli e sull'Alto Lago.

La cucina comasca, all'infuori dei piatti di pesce già ricordati, non ha pietanze proprie e caratteristiche, ma quelle comuni della cucina lombarda, con tonalità di singolare squisitezza: basti citare lo stufato che si fa a Como, il quale dalle fragranti cipolline locali di cui viene contornato trae prelibato sapore. Sono anche da ricordare il risotto di gamberi; le zucchine fritte nel burro, con cipolle, pancetta, pomidoro e droghe; un dolce, specialità pasquale di Como chiamato *resta* (spina di pesce), fatto di una pasta simile a quella del panettone, di forma oblunga e schiacciata rassomigliante a un grosso pesce, in cui è infilato un'asticella di legno quasi a rappresentarvi la spina del pesce; e un ciambellone, detto *fitascetta*, di farina bianca, assai schiacciato, la cui superficie si cosparge, prima di metterlo al forno, di burro, zucchero e fette di cipolle dorate; ne risulta una sorta di pizza molto appetitosa. Sull'Alto Lago sono molto in uso la *polenta taragna* (v. pag. 94) fatta di farina gialla con burro e formaggio a fette, e le *ballotte*, castagne essiccate col guscio e lessate.

ALBAVILLA. — Marroni di Vill'Albese.

ARGEGNO E VALLE D'INTELVI. — Cavolfiori, rape — Burro da tavola — Miele — Polenta di grano saraceno — Panettoni d'Argegno.

ASSO. — Formaggini della Vallassina: hanno la forma di piccoli cilindri e son fatti di latte di vacca misti a latte di capra; si mangiano freschi e maturati. Si producono anche negli altri centri della valle e specialmente a Caslino d'Erba, Lasnigo e Rezzago (frazione di S. Valeria): i formaggini freschi si hanno in primavera, i maturati in estate ed autunno.

BALLABIO. — Robiole, ed altri formaggi molli di lusso; le robiole sono una specialità della Valsassina, ove si vuole abbiano avuto origine.

BARZANÒ. — Salumi brianzoli.

CANZO. — *Vespetrò*, liquore con proprietà medicinali, di antica origine francese, importato a Canzo sulla metà del secolo XIX e da allora ivi preparato; esso è di color giallo oro, ha una alcoolicità media ed un'amalgama di sapori ed aromi datigli dagli ingredienti: semi d'angelica, di coriandoli, d'anici e di finocchio infusi in acquavite con zucchero e limoni. — Nocciolini di Canzo, amarettini a base di nocciole.

CARLAZZO (Val Cavargna e Val Rezzo) — Trote del torrente Cuccio — Salami — Pere di Goltro — Ciliegie agostane di Logone — Polenta di grano saraceno (*faino* o *fraina*) condita con burro e formaggella fresca di monte, detta *polenta nera cónscia* — Il *pane di ferro*, fatto con farina di segale non abburattata, miscelata a castagne cotte e le *sporte*, dolci di castagne cotti al forno, ambedue specialità di S. Bartolomeo di Val Cavargna.

CASSAGO BRIANZA. — Marroni.

CERNUSCO e MONTEVECCHIA. — Piselli di Montevecchia e *tàccole* (piselli col baccello). — Frutta di Montevecchia, da tavola e per marmellate: Ciliegie, prugne, pesche, mele, fichi. — Panna, burro, formaggini grassi e dolci di Montevecchia.

CIVENNA. — Marroni.

COLICO. — Asparagi — Formaggio *bitto* (v. pag. 92). — La plaga di Cólico è ricchissima di cacciagione, e vi si contano 35 uccellande: oltre a uccelletti d'ogni specie, v'abbondano le quaglie in agosto e settembre, le beccacce ed i beccaccini in ottobre, le lepri dall'agosto al dicembre, le anitre selvatiche dal novembre all'aprile: piatto rituale, nella stagione di caccia, è la polenta e uccelli.

DOMASO. — Rane del lago Darengo.

DONGO. — Formaggelle.

ESINO LARIO. — Latte e latticini — Tartufi neri — Castagne — Miele.

GRAVEDONA. — Asparagi — Formaggio grasso delle valli del Liro e del Livo — *Panettone magro*, fatto con noci e castagne.

INTROBIO. — Robiole.

LECCO. — Pesche — Robiole di Maggianico, *crescenzine* (formaggio fresco e molle), *quadrettini* (piccoli stracchini), formaggio *S. Carlino*, pecorino piccante.

LIERNA. — Latte, burro — Tartufi neri.

MENAGGIO. — Torta di Menaggio, affine alla torta Paradiso (v. pag. 90) — Tartufi bianchi.

MERATE. — Salumi — Frutta.

MONGUZZO. — Pesche di Nobile.

NESSO. — Cavolfiori.

PREMANA. — Rane: piatto locale *rane in guazzetto*.

RONAGO. — Miele di robinia.

VALSOLDA. — Pesci del lago Ceresio: trote, agoni, pesce persico, anguille, lavarelli (coregoni), tinche, alborelle — Piatti di pesce locali: zuppa di lavarello, polenta ed agoni — Noci — Miele.

VARENNA. — Tartufi bianchi — Liquori.

PROVINCIA DI CREMONA

Il Cremonese è una delle regioni d'Italia ove l'agricoltura si è maggiormente sviluppata con caratteristiche industriali. D'onde i grandi allevamenti di bestiame su razze selezionate ed il primato acquistato dalle carni da macello e specialmente dai vitelli di Cremona; d'onde una industria salumiera fiorente con una serie di prodotti di larga rinomanza, ed una grande industria casearia che ha raggiunto la perfezione sia nella confezione dei tipi locali che nel riprodurre quelli classici di altri paesi: infine una vastissima e bene organizzata produzione di ortaglie

e di frutta che dan luogo ad una estesa esportazione sia in Italia che all'estero.

Tra i salumi sono celebri i *cotechini alla vainiglia*, ed i *salsiccioni*, tipo di salame crudo, lievemente profumato all'aglio. Tra i latticini, il *mascherpone*, il *grana*, il *caciocavallo*, lo *sbrinz*, l'*emmenthal*, e la delicata cagliata di latte chiamata *scarpazzone*, oltre al burro.

Grandi specialità, per le quali Cremona va famosa, sono i *torroni*, i dolci prelibati la cui notorietà è diffusa ovunque, in Italia e all'estero, e la *mostarda*, la caratteristica conserva di frutta candita, in sciroppo con senape.

La cucina cremonese ha dei punti di contatto con quella del Mantovano e dell'Emilia, soprattutto per il largo uso di tagliatelle e lasagne e per i condimenti, in cui le preparazioni di maiale hanno larga parte. Un piatto di marca locale sono i cosidetti *marubini*, ravioli con ripieno di pan biscotto pesto, formaggio grattugiato, midollo di manzo, tuorli d'uovo, prezzemolo e droghe; si mangiano come minestra in brodo, o asciutti al burro e formaggio. Altra preparazione cremonese è il *budino* fatto con carne di vitello a fette, ripieno di numerosi legumi a strati con prosciutto, e cotto al forno. Tra i dolci casalinghi sono da ricordare la *bertolina*, torta di farina bianca e gialla e le *fríttole*, sorta di bignè senza ripieno che si fanno per carnevale.

ANNICCO. — Salumi vari, fra cui i salami all'aglio, le spalle dolci e i cotechini alla vaniglia.

CASALBUTTANO. — Latticini.

CASALMAGGIORE. — Uve da tavola.

CREMA. — Albicocche precoci (*mugnaghe*), ciliegie marasche nelle varietà «bolognese» e «di Romanengo», acidule, adatte alla conservazione in alcool, che maturano in maggio, cocomeri — Allevamento di oche, pregiate per il grosso fegato, delle quali si fa larga esportazione — Pesci del Serio (*strèt del Sere*) — Lumache di Dovera — Grande produzione di formaggi, soprattutto di tipo Emmenthal in grosse forme da 80 kg. che si mettono in commercio dopo una stagionatura di 3-4 mesi. — Specialità culinaria, per le sagre, sono i *tortelli cremaschi*, fatti di sfoglia con ripieno composto d'amaretti, droghe, formaggio reggiano e liquore; lessati si condiscono al burro e formaggio. — *Torta spongarda*, dolce invernale composto di frutta secche, miele e droghe, piccante.

PIADENA. — Rosolio.

S. DANIELE RIPA PO. — Salame di S. Daniele.

SONCINO. — Fagioli — Pasticcini.

SORESINA — Mascherponi ed altri latticini — Cotechini — Mistrà (liquore d'anici) — *Bussolani*, ciambelle dure.

SPINEDA. — Zucche gialle di enormi proporzioni, di pasta zuccherina, speciali per preparare i tortelli, usati nel Cremonese e nel Mantovano. — Carpe, anguille, tinche, gamberi — Formaggio — Agnolini, ravioli con ripieno di carne, prosciutto e mostarda di frutta; si mangiano in brodo — Lumache in umido all'olio e burro, con uva passa e pignoli — « *Chizzòle* », torte di pasta con ciccioli — Amaretti.

PROVINCIA DI MANTOVA

Plaga eminentemente agricola, la provincia di Mantova è ricca dei più svariati prodotti alimentari.

Primeggiano tra i vegetali: gli asparagi di S. Benedetto Po, grossi, teneri e saporiti; le insalate di lattuga e di cicoria che il costume locale vuole condite con salsa calda d'acciughe e di pancetta; le grandi zucche gialle, dolci e gustose, che si fanno cotte al forno e che servono altresì per il ripieno dei tortelli mantovani; le cipolle (*sigulòt*) a gambo rosso, senza ingrossamento di bulbo ed a stelo tutto commestibile, che servono per i soffritti, le insalate e la frittata (*fartàda coi sigulòt*); i tartufi neri che si raccolgono in abbondanza nelle plaghe lungo il Po. Frutta pregiate sono i *pomi campanini*, mele dalla forma oblunga, a buccia colorita e polpa molto consistente, che si conservano tutto l'inverno e si esportano largamente, prodotte nel Quistellese, e le grosse *angurie* (cocomeri) di color

rosso fuoco, dolcissime, succose, che sono prodotte nella ben irrigata pianura mantovana; caratteristiche sono le cosiddette *castagne di lago* — in dialetto *trígoli* — frutti delle ninfee che vegetano sui laghi del Mincio, di polpa cerea e di sapore dolciastro, che son venduti per le vie di Mantova.

Nelle campagne si fa grande allevamento di bestiame per il consumo locale e per l'esportazione: nelle risaie si allevano e si ingrassano i tacchini che si esportano specialmente in Inghilterra: il tacchino arrosto (*pitonsina 'd risera*) è piatto di Natale nel Mantovano; con esso si fa anche il *polpettone di tacchino*. Cospicuo è l'allevamento del pollame, di cui pure si fa sempre commercio; notevoli i giganteschi capponi dalla carne delicata e appetitosa, nel brodo dei quali si usano cuocere gli agnolini mantovani. In tutta la provincia è diffuso l'allevamento delle galline faraone e delle oche, le quali hanno larga parte nella culinaria locale; sui laghi del Mincio si caccia l'anitra selvatica, ottima per preparare appetitosi condimenti ai risotti.

Pure nei laghi del Mincio si pescano anguille, pesce persico, barbi, lucci, tinche e degli storioncini chiamati *pursline*; nel Po lo storione e le anguille; nelle risaie le carpe e le tinche.

Cibo popolare a Mantova sono i *saltarèi*, piccoli gamberi che si raccolgono nei laghi del Mincio e negli stagni circostanti. Nell'intera provincia si fa molto consumo di rane (nei mesi coll'*r*), specialmente preparate « in guazzetto ».

Nell'industria casearia predomina la fabbricazione del formaggio grana tipo reggiano, specialmente nei territori di Viadana e Suzzara.

La lavorazione delle carni suine è fiorente in tutta la regione e fornisce prodotti assai pregiati in fatto di salumi d'ogni genere. Sono fra essi da segnalare le *salamelle*, specie di salsiccie d'inverno, che si adoperano per condire il riso, è si cucinano ai ferri o al tegame con burro e vino bianco; il *salame all'aglio*, si-

mile a quello di Verona e com'esso assai pregiato; il *salame di lingua di maiale*, specialità del Basso Mantovano, ove lo si mangia per tradizione nel giorno dell'Ascensione. Di Viadana sono rinomati i salami, le bondiole, i cappellotti.

La cucina mantovana si discosta sensibilmente dalla lombarda in molte confezioni, le quali rientrano piuttosto nel tipo delle emiliane, ed ha parecchie pietanze caratteristiche:

« *Tortèi* ». — Tortelli (1) con ripieno di zucca cotta al forno, mostarda di Cremona, amaretti pesti e pane grattugiato, formaggio, uova e noce moscata; lessati si condiscono con abbondante burro e formaggio grattugiato. È la tipica minestra mantovana, rituale nella cena della vigilia di Natale. A Viadana si chiamano *blisgon* (scivoloni).

Agnolini. — Sono tortellini affini a quelli bolognesi, che nel Viadanese si chiamano *marubin*, e nell'oltre Po, a Gonzaga e Suzzara, *caplét*; il ripieno è composto di stracotto, pancetta di maiale, salamelle, fegatini di pollo, pan grattato, uova e formaggio. Si mangiano in brodo e costituiscono la pietanza tradizionale delle mense mantovane nelle feste di Natale, Capodanno, Epifania, Carnevale e Pasqua.

Tagliatelle. — Sono fatte di pasta all'uovo e si cucinano in brodo, con salamelle e fagioli verdi o secchi; in dialetto son chiamate anche *fuiàde*. Con la stessa sfoglia, a preparare la quale le massaie e le cuoche mantovane dimostrano singolare perizia, si fanno i *maltaià*, o « maltagliati », perchè son pezzetti di pasta

(1) I tortelli mantovani sono un po' più grandi degli omonimi emiliani, ed hanno la forma d'un cappello napoleonico che faceva parte, altre volte, del costume dei « portatori » di vino della Mantovana. Dice infatti il poeta Ettore Berni, in una ricetta vernacola dei tortelli:

« . . . . . . dag la forma d'on capèl;
e s'at vol po' fart' onor,
d'on capèl da « portador »;
e s'at vol chi diventa fin
fai pü gros d'on agnolin ».

tagliati irregolarmente, che generalmente si fanno in minestra di magro, coi cavoli cappucci. I *tridarini* sono una minestra fatta con pasta da tagliatelle rassodata e grattugiata.

« *Bìgui con le sardèle* ». — I *bìgui* sono dei vermicelli di pasta scura che si mangiano asciutti, conditi con aglio, olio e sardelle, senza formaggio.

Risotto « alla pilota ». — È piatto tradizionale delle zone risicole, ove si chiamano « piloti » gli operai addetti alla pile di riso. È fatto con riso delle migliori qualità bollito in acqua dosata in rapporto alla sua quantità e potere d'assorbimento, di modo che quando sia giunto a cottura i chicchi rimangono ben sgranati e scivolano facilmente l'uno sull'altro; lo si condisce con un pesto di salamelle e burro fuso, cotto per almeno otto ore a fuoco lentissimo in modo che esso conservi la sua morbidezza, il profumo e il colore naturale. Nelle trattorie d'alcuni centri della provincia — come a Bigarello, Castel d'Ario, Roncoferraro, Villimpenta — questa pietanza prelibata ha preparatori abilissimi. Lo stesso piatto si trova anche nella pianura veronese (v. pag. 132).

Pietanze di carne d'oca. — Sono molto in onore nel Mantovano: si fanno le *casseruolette d'oca* in umido con vari legumi, le *polpettine d'oca*, il *risotto* con grasso d'oca, i *salami d'oca*, il *fegato d'oca*, per ottenere il quale — grasso e ipertrofico — le oche sono sottoposte ad un regime speciale. Si usa conservare i quarti d'oca entro olle di terracotta, immersi nel loro finissimo grasso.

Torta di sangue di maiale. — Si prepara nell'epoca della macellazione dei suini e corrisponde al sanguinaccio o al migliaccio di altre regioni: è fatta con sangue di maiale a cui si mescolano pignoli, uva passa, canditi.

Chisöla. — Schiacciata di pasta da pane cotta al forno, con strutto e olio, o anche con ciccioli di maiale: le *chisöline*, son fatte della stessa pasta ma più piccole e più secche. L'una e le altre si ama mangiarle con salame e vino bianco. Sono fatte dai fornai e si trovano anche nel Cremonese.

Bussolani. — Ciambelle di pasta dura che si fanno per Pasqua dai fornai: si mangiano alla prima colazione pasquale, con salame, uova sode e vino bianco.

Caldi-dolci. — Son fatti di farina bianca e gialla, miele, pignoli ed uva passa, in forma di pigna; si cuociono al forno e si mangiano caldi. È dolce della ricorrenza dei Morti: simile ad essi è il *pan dei morti* dell'alto Mantovano.

Tortellini dolci. — Fatti di pasta frolla e ripieni di marzapane o di marmellate.

Tortelli di fagioli. — Tortelli riempiti con un impasto finissimo — ottenuto con lunga pestatura e passato al setaccio — di fagioli lessati, mele, gherigli di noce, pane grattato, cedro candito, chiodi di garofani, corteccia di limone; parte dell'impasto è diluito con vino rosso e vino bianco, in cui si mettono in guazzo, durante un giorno, i tortelli dopo cotti. È dolce della Bassa Mantovana, ove si fa specialmente nella Settimana Santa.

Sùgol. — È preparato con mosto d'uva e farina bianca, tirato a concentrazione con l'ebollizione: affine ai *sughi* dell'Emilia.

Altri dolci assai diffusi sono: le *lattughe* o *frappelle*, o *crespelle*, nastri di pasta fritti; le *frittelle* di riso e di polenta; il *chisöl*, schiacciata di farina bianca e gialla con uva passa, noci o pignoli, cotta allo strutto, simile alla quale è la *sbrisolada* o *lobbia*, detta anche *torta sbrisolona*, ambedue proprii al contado.

Specialità di Gazzuolo è la mostarda.

Liquore famigliare è il *nocino* (v. pag. 221), preparato con le noci tenere, di colore bruno e di aroma gradito e piuttosto forte.

PROVINCIA DI PAVIA

La posizione geografica della provincia di Pavia che ne rese il territorio, specie nella parte settentrionale, corridoio di passaggio delle invasioni, le varie dominazioni succedutesi e la presenza stessa dei Goliardi, convenuti all'Ateneo pavese da ogni parte d'Italia e di fuori, fecero sì che non si creassero tradizioni locali, data la varietà e promiscuità degli elementi componenti la popolazione: i pavesi non fecero che assimilare le varie abitudini che apprendevano man mano dagli immigrati, senza formarsi costumanze proprie.

Dalle cronache di Pavia, scritte nel Trecento dall'abate Opicino de Canistris (l'*Antonimo Ticinense*) si apprende come i pavesi «fossero larghi ed ospitali nei conviti», imbandissero «prima la carne bollita poi la minestra», bevessero «i vini della collina generosi e a buon prezzo, in tazze di vetro l'estate e di legno in inverno». Egli nomina anche la «*peverada*» caratteristico intingolo drogato che si serviva con la carne lessata per accrescere la sete dei convitati, e ricorda che «molte caccie ed uccellagioni» si compivano nei boschi vicini, senza dirci però come le vittime venissere cucinate.

Sempre secondo il cronista, nell'atrio della piazza di San Siro, ove ancor oggi si tiene il mercato del pesce, si vendevano i prodotti della pesca «numerosi ed ottimi», compresi i granchi del Ticino e dei canali, oggi pressochè scomparsi. Finite le processioni in Duomo, venivano distribuite ai fedeli, le *spongate*, paste di farina molto lievitata e spugnosa.

Maggiori notizie culinarie di quei tempi non si hanno.

Ai giorni nostri non v'ha nulla che ricordi una tradizione gastronomica, ma solo alcune consuetudini

nemmeno estese a tutta la provincia, essendovi fra le diverse zone di questa differenze sensibili corrispondenti al divario fra le rispettive costituzioni orografiche.

Ovunque le industrie agricole sono assai sviluppate: una buona parte dei territori irrigui sulla sinistra del Po è coltivata a riso e dà prodotto di ottima qualità; nella zona asciutta, sulla destra del Po è abbondante la produzione del frumento, che alimenta un centinaio di mulini sparsi nella provincia. Una quindicina di pastifici provvede alle paste alimentari.

Quasi tutti i generi di verdura, legumi e frutta comuni alla piana lombarda ed al Preappenino vi son coltivati; degli orti pavesi son pregiati i ramolacci ed i cardi.

Nel Ticino si trovano le trote, i temoli, il pesce persico, i lucci, le tinche, i vaironi; numerosi i vivai di carpe-specchio nella pianura irrigua, copiose ovunque le rane e le lumache.

L'industria casearia è fiorente in tutta la provincia; sono specialmente apprezzati il *mascherpone*, il *gorgonzola* ed il *bel paese*, di cui si fa larga produzione, come di burro e di panna: la panna montata (*lattemiele*) con cialdoni, è di prammatica a Pavia nel giorno di S. Giorgio (24 aprile).

Egualmente estesa è l'industria salumiera: a Pavia son rinomati i cotechini ed il salame d'oca.

La massima specialità gastronomica di Pavia è la notissima *zuppa alla pavese* (1); si compone di fette di pane fritte nel burro e bagnate in brodo, alle quali si aggiunge un uovo; si cosparge abbondantemente il tutto di sugo di carne e formaggio e si serve nello stesso tegame.

Altre pietanze comuni a Pavia e nella provincia sono: il *risotto alla certosina*, risotto bianco guar-

---

(1) V'ha chi sostiene che questa pietanza si chiami «alla pavese» non perchè sia una specialità nata a Pavia, ma perchè sarebbe stata «inventata» da un cuoco di nome Pavesi; ad ogni modo a Pavia la si fa perfetta.

nito con un ragù di code di gamberi, filetti di pesce persico, funghi e piselli; la frittura di pesce del Ticino; lo storione del Po in salsa di limone; le tinche in carpione; la zuppa di rane; le rane fritte all'olio; la frittata di rane; le rane in guazzetto, con burro, prezzemolo e pomidoro; il tèmolo lessato, drogato, e servito con maionese; le lumache accomodate col merluzzo (alla vigilia di Natale); l'anitra con le lenticchie (il giorno dei Santi); la minestra di ceci con cotica e costole di maiale (il giorno dei Morti); il muso e lo zampetto di maiale bollito (piatto « augurale » di Capodanno); le lasagne col merluzzo e le cipolle ripiene al forno (la vigilia di Natale, nel Vogherese); la minestra di latte e castagne (il giorno di S. Antonio); gli *agnolotti*, nel rione di Borgo Ticino, a Pavia, per la sagra del rione (21 settembre).

Pavia ha parecchie specialità dolci, delle quali le più note sono le seguenti:

Torta del Paradiso. — Confezionata con fior di farina, burro, uova, zucchero ed essenze varie, profumata di vainiglia, la torta del Paradiso è la specialità più nota dell'offelleria pavese. Oltre a costituire un ottimo fine di tavola, si presta ad essere farcita con creme, liquori, marmellate: la si consuma in tutte le epoche dell'anno, ed è assai serbevole (1).

Colomba di pan dolce. — Fatta di pasta leggera e spugnosa, richiama la forma di una colomba di grandezza quasi naturale, ad ali spiegate (2).

Caramelle di frutta. — Gelatina di frutta caramellata, con vari profumi.

(1) Questo dolce ebbe origine dal « *Gateau Fondant* » di Ginevra e fu ideato nel 1878 da Enrico Vigoni su consiglio del Marchese Cusani-Visconti che l'aveva gustato in Svizzera. Si chiamò dapprima « torta inglese »; mutò poi il suo nome nell'attuale, quando una signorina pavese uscì in un'esclamazione ammirativa paragonandone le dolcezze a quelle del Paradiso.

(2) Si vogliono far risalire le sue origini all'epoca di Re Alboino; quando il Re Longobardo cingeva d'assedio la città, con intenzioni non troppo benevole nei confronti della stessa, una deputazione di vergini donzelle bianco vestite si recò ad incontrare il monarca recando in dono l'uccello confezionato per l'occasione da un pasticciere locale. Alboino, evidentemente..... preso per la gola, gradì l'omaggio e tolse l'assedio.

Pavesine. — Pagnottelle di pasta leggera, con uova e uva secca.

Pangialdine. — Grosse forme di pane giallo dolce, fatto con farina di granturco molto setacciata.

Melghini. — Tortellini di farina gialla cotti al forno e dolcificati, mangiati specialmente il giorno dei Morti.

Ciambelle (in dialetto *bresadèe*). — Anelli di pasta dura del diametro di cinque centimetri infilati a dieci-dodici per « collana »; sono molto usati nel contado, anche a scopo di poter bere maggiormente.

Frittelle (in dialetto *farsò*). — Impasto molle di farina, uova, uva secca, fritto nell'olio e nello strutto. Usate nel giorno di S. Giuseppe.

Focacce. — Cotte al forno, composte di farina dolcificata e intrisa di lievito e burro. Comuni nella ricorrenza del Natale, nelle campagne.

Pane di S. Siro. — Creato per la festa di S. Siro (9 dicembre) è un misto di crema, burro, liquori, cioccolatte.

È di Pavia un liquore fabbricato secondo la ricetta lasciata dai frati certosini che nella seconda metà del secolo scorso abbandonarono il convento della celebre Certosa; esso ricorda la Chartreuse.

BEREGUARDO. — Funghi.

BREME. — Verze — Cipolle.

BRONI. — Uve da tavola — Pane di S. Contardo, di pasta dura — Grissini — Cotechini, luganighe.

CASTEGGIO. — Tartufi bianchi — Uve da tavola.

CILAVEGNA. — Asparagi.

GODIASCO. — Pere, mele, ciliegie di Val Staffora — Uva rossa della Cascina.

MEZZANINO PO. — Tartufi bianchi.

MIRADOLO. — Asparagi — Ciliegie — Conserve alimentari — Uve da tavola.

MONTALTO PAVESE. — Salamini d'asino (si smerciano per la fiera di S. Martino, l'11 novembre).

MORTARA. — Biscotti — Formaggi — Latte condensato — Panna sterilizzata — Salame d'oca — Zuppa di rane; rane fritte, arrosto, in umido, sott'aceto.

PARONA. — *Cappelloni al burro* (ravioli).

ROBBIO. — Crema di Robbio, formaggio-crema di pasta dolce in formette — Cacioreale, grasso, da tavola — Uve da tavola.

STRADELLA. — Tartufi bianchi.

VARZI. — Ceci — Salame crudo.

VIGEVANO. — Amaretti.

VOGHERA. — Marmellate di frutta — Mostarda — Sedani — Peperoni (anche sott'aceto); localmente si mangiano in insalata con cipolle e pomidoro, o cotti ai ferri — Tartufi bianchi — Caramelle.

PROVINCIA DI SONDRIO

Gli usi gastronomici della Valtellina sono quelli proprî alle nostre regioni alpine, delle quali essa è tra le più fertili e più ricche di prodotti alimentari.

Il bestiame è allevato in tutta la provincia, ove sono estesi pascoli, e si hanno ottime carni di manzo e di vitello, capretti, agnelli e maiali.

È abbondante la cacciagione di piccoli uccelli, di galli di montagna, galli cedroni, fagiani, pernici, francolini, lepri, ghiri, camosci.

L'Adda, come i torrenti che sboccano in essa ed i vari laghetti alpestri, sono pescosi di trote montane (*salmo fario*) dalle carni prelibate. Le lumache si trovano copiosamente in tutta la valle, ove se ne fa buon consumo.

Abbondante la produzione del latte, della panna, del burro e dei formaggi: tra questi è assai rinomato il *bitto* (v. pag. 54), formaggio grasso fabbricato specialmente nella valle del Bitto, che sbocca a Morbegno, centro del commercio di questo formaggio, e nelle valli del Tartano e del Màsino. Molto accreditati

sono i formaggetti montanini delle malghe di Bormio, di Angeloga, della Valle di Lei ed in genere di tutti gli alpeggi valtellinesi e del Legnone. Formaggi caratteristici sono il cosidetto « formaggio vecchio del paese » (*furmacc vecc del paès*), piccante, lo *scimud* ed il *matusch*, formaggi magri comuni in tutta la Valtellina. Di burro si fa grande esportazione ed è particolarmente apprezzato per la sua bontà ed il delicato aroma quello dell'Alpe di Rodès. Ovunque si trovano la ricotta e la mascherpa.

I salumi vengono prodotti in tutta la regione: eccellono i prosciutti e le salsiccie composte di carne di maiale e di manzo, drogate ed impastate con una piccola quantità di vino, dette *luganeg* e *luganeghin*; le prime si mangiano lessate (*luganeghi fersi*) per lo più con la polenta, ed i secondi essiccati ed affettati crudi. Tipico prodotto locale, specialmente di Bormio, Sondrio e Chiavenna, è la *bresàola* o *brisàola*, carne di manzo salata ed essiccata; si preparano anche le coscie di capra affumicate, dette *violin* nel Chiavennasco e *slinzeghe* nel Bormiese: a Livigno si fanno le *salsiccie di verdura*, composte di rape e cavoli cotti triturati e misti a grasso di maiale.

Buone le verdure, seppure non abbondanti: sono squisite le insalatine di campo a Tirano, ottimi gli asparagi di Chiavenna ed i *parùc*, sorta di spinaci di montagna. La Valtellina è inoltre celebrata per i funghi, di cui si fa grandissimo smercio: Morbegno è il centro di un'industria fiorente, quella dei funghi secchi e conservati sott'aceto e sott'olio, che gode di ampia e meritata rinomanza e dà luogo a una vistosa esportazione all'interno ed all'estero.

Delle frutta sono reputate le pesche e le castagne di Morbegno, e in tutta la valle le fragole, i mirtilli ed i lamponi, coi quali si fanno conserve, marmellate, e sciroppi. Il miele è largamente prodotto in Valtellina ed è di qualità finissima, data la varietà della flora alpina, fragrante ed aromatica: principali centri di

produzione sono Bormio, Tirano, Lanzada, Teglio, Sondrio. Come in tutte le regioni delle nostre Alpi, in Valtellina si fa dell'eccellente acquavite (grappa); specialità di Bormio sono il liquore *Braulio*, fatto di erbe alpine, aromatico, color giallo dorato, e la *Camomilla alpina*, liquore profumato, color giallo-verdognolo; a Campodolcino la *Grappa di Val S. Giacomo*.

I piatti di cucina che possono considerarsi specialità della regione sono vari:

La *polenta taragna*. — Si prepara con farina di grano saraceno (o *fraina*, o « farina nera », perchè di colore assai scuro, o « *furmenton* »); a cottura quasi ultimata vi si aggiungono del burro e del formaggio magro o grasso, tagliato a dadi; si prepara anche con farina di granturco, come nella Bergamasca ed in altre plaghe, ma la prima è preferita perchè la si considera più delicata e gustosa.

La *polenta in fiore* (*fiur*). — È fatta come la polenta solita di farina di fraina, con un po' di farina di granturco, ma con la panna anzichè con l'acqua, con o senza aggiunta di dadi di formaggio magro.

I *pizzoccheri* (« *pizzoccher de Tei* »). — Si fanno in tutta la Valtellina ma sembrano originari di Teglio (*Tei*), d'onde il nome; sono delle tagliatelle piuttosto grosse, della lunghezza di tre dita, confezionate con farina di grano saraceno e piccole quantità di farina di frumento; si fanno cuocere in acqua salata e dopo scolate si condiscono con abbondante burro fritto e formaggio; vi si posssono far cuocere insieme delle verdure diverse, come foglie di cavolo, costole di bietole, patate, fagioli ecc.

I *malfatti*. — Specie di gnocchi fatti con spinaci lessati e triturati, uova, pane grattugiato, farina bianca, prezzemolo e noce moscata: lessati e colati si condiscono con burro fritto e formaggio.

Gli « *sciatt* ». — Sono delle frittelle in forma di

rospo (*sciatt*) composte di farina di grano saraceno impastata con acqua, sale ed acquavite, in ognuna delle quali è incluso un pezzetto di formaggio magro; si fanno friggere nell'olio o nello strutto.

La « *bresàola* ». — Tagliata a fette sottili, la bresàola forma un antipasto assai appetitoso. Come piatto di carne, la si fa cuocere in casseruola in un soffritto di burro, lardo, cipolle, sedani, carote, lauro, timo, pepe ed aglio, unito a buon vino bianco secco: viene quindi tagliata a fette, cosparsa della salsa in cui è stata cotta, con un'abbondante tritata di cipolline e servita calda: questa pietanza riesce estremamente gustosa per i palati amanti di sapori vigorosi.

La *zuppa d'indivia*. — Indivia rosolata nel burro e cotta in brodo.

Il *cicc* o *chisciö*. — Torta di piccolo spessore di farina di fraina e formaggio in fette, cotta con lo strutto in padella.

La « *minestra de Giusepp Ignazi* ». — Broda di farina arsa (di frumento) con tutte le possibili varietà di verdure della stagione.

Il « *rost de castrà* ». — Arrosto di montone bagnato con aceto per togliere il sapore selvatico (*nustregh*).

La *lepre con la crostata*. — Lepre cotta allo spiedo e bagnata (*pergutada*) con panna e a fin di cottura ancora umettata con panna ed amaretti pestati. È piatto dell'epoca della caccia, durante la quale è facile trovare anche del prelibato *salmì di camoscio*.

Dolci. — Il *panon*, focaccia di color scuro e di forma allungata, composta di castagne, noci, nocciole, fichi secchi, uva passa, con farina bianca, burro, zucchero ed un liquore; è dolce natalizio. — Le *cupete*, o copate, torroncini schiacciati, sottili, inclusi fra due ostie, fatti di farina bianca, miele, zucchero e noci triturate. — A Chiavenna le caramelle d'orzo e rabarbaro: a Bormio le caramelle alla resina di pino; a Lanzada i biscotti.

PROVINCIA DI VARESE

La provincia di Varese ha una gastronomia del tutto simile a quella delle provincie di Milano e di Como, con le quali ha in comune anche l'abbondanza dei prodotti alimentari.

Le carni delle razze locali, e soprattutto del *vitello da latte* — che viene nutrito con uova e latte — sono particolarmente reputate e così il pesce persico e le tinche del lago di Varese, come pure le trote di esso e dei corsi di acqua e degli altri laghetti della provincia, la quale è anche ricca di ottime verdure e di frutta, ed ha buona produzione di salumi e di latticini.

Sono piatti tipici di Varese: La *cazzöla*, composta di salsiccia e pezzi di carne fresca di maiale, con conserva di pomodoro, droghe e verdura cotta nel brodo stesso del maiale, che si mangia colla polenta; il risotto coi funghi e il risotto coi gamberi; la *rosticciata*, o *rostisciada*, fritto di lombo di maiale, salsiccia e cipolle. Dolci di usanza locale sono i *mostaccini*, biscotti secchi, drogati, fatti dalle monache del Sacro Monte; le *giromette*, dolci di pasta secca fatti in varie figurine di guerrieri o di animali, ornati di carte colorate, piume e specchietti; le *sfogliate dolci*, in forma di cammello per l'Epifania, e di cuore per l'ultimo giovedì di gennaio; i *tortelli* di pasta dolce lievitata.

BRINZIO. — *Paró*, frittata con uova e farina bianca — *Machitt*, insalata di fagioli e rape — Mortadella di fegato di maiale.

BUSTO ARSIZIO. — *Bruscitt*, pezzetti di carne di manzo in umido con intingolo di sapore aromatico, e polenta — *Copett*, torroncini schiacciati di mandorle e zucchero, inclusi in due ostie; si fabbricano per la festa dell'Immacolata (8 dicembre).

CANTELLO. — Asparagi.

CARNAGO. — Prosciutti, galantina, salsiccioni.

CITTIGLIO. — Amaretti di nocciole detti « brutti e buoni », fabbricati a Brenta.

COMABBIO. — *Lagagne*, castagne d'acqua che si mangiano come frutta.

GAVIRATE. — Filetti di pesce persico fritti, del lago. — Amaretti chiamati « brutti e buoni » (v. pag. precedente).

LAVENO. — *Ossi*, dolci duri e secchi.

LOMNAGO. — *Lagagne di Bodio*, castagne d'acqua come a Comabbio.

MACCAGNO. — Robiole.

MONATE. — Asparagi.

MORNAGO. — Pesche duracine.

SARONNO. — Amaretti di Saronno.

TRAVEDONA. — Pesche sciroppate.

VALGANNA. — Gamberi.

I VINI DELLA LOMBARDIA.

Milano e la sua provincia non producono vini di speciale rilievo, ma solo pochi comuni da pasto, il territorio essendo scarsamente coltivato a vigna. Vi fanno eccezione i vini delle colline di S. Colombano bianchi e rossi, gustosi, aciduli, moderatamente alcoolici.

In provincia di Bergamo, regione prevalentemente montana, la vite è poco coltivata e quindi la produzione del vino è limitata. Godono di buona riputazione i vini rossi, sapidi, leggeri, frizzanti delle colline di Adrara, Almenno, Bruntino e Scanzorosciate; quivi si fa pure del buon Moscato. Egualmente apprezzati sono i vini della riva occidentale del lago d'Iseo, specialmente quelli prodotti a Costa Volpino, Riva di Solto, Parzanica, Predore e Tavernola: ricorda Gabriele Rosa come a Tavernola da un solo ceppo di Malvasia si traesse tant'uva da ricavarne due ettolitri di vino.

La vite è estesamente coltivata nella Bresciana e vi si producono buoni vini rossi e bianchi, alcuni dei

quali hanno acquistato rinomanza anche fuori della provincia.

La regione chiamata *Valtènesi* che comprende il territorio delle colline degradanti sul Garda tra i golfi di Salò e di Padenghe, produce ottimi vini rossi conosciuti col nome di VINI DELLA RIVIERA. La loro fama è antica poichè viene ricordato dal Grattarola che il re goto Teodato si faceva portare a Roma per la sua mensa il vino della Riviera gardesana, che fu perciò chiamato « vino regale » (1).

Manerba e Moniga (frazione di Padenghe), sono le località ove, con San Felice del Benaco e la sua frazione di Portese (Valtenesi Bassa) si produce il vino di Riviera più apprezzato; esso è di bel color rubino brillante, di sapore morbido tendente ad un gradevole amarognolo, è ricco di delicato profumo che ricorda quello del mandorlo, ed ha da 11° a 13° d'alcool. Costituisce un eccellente vino da pasto e conservato in bottiglia migliora notevolmente i suoi pregi. Consimili ma più aspri e robusti sono i vini di Puegnago e Polpenazze (in Valtenesi Alta).

Nella zona cosidetta della *Lugana*, comprendente i territori dei comuni di Desenzano, Sermione e Pozzolengo, si fanno i VINI DELLA LUGANA che godono pure di molta estimazione; sono essi di color paglierino verdognolo, tenui, secchi, aciduli, profumati, con

---

(1) Allude ad essi Giosuè Carducci nell'ode « *Da Desenzano* »:

« Vuole Manerba a te rasene istorie,
vuole Moniga attiche fole intessere,
mentre su i merli barbari fantasimi
armi ed amori con il vento parlano.

« Ascoltiam sotto anacreontea pergola
o alla platonia verde ombra de' platani,
freschi votando gl'innovati calici
che la Riviera del suo vino imporpora.

« Dolce tra i vini udir lontane istorie
d'atavi, mentre il divo sol precipita
e le pie stelle sopra di noi viaggiano
e tra l'onde e le fronde l'aura mormora ».

una gradazione alcoolica di 10° a 13° e talvolta 14°: vini assai piacevoli da antipasto e da pesce, si conservano anche in bottiglia. Simili ad essi sono quelli prodotti nelle colline di Salò.

Vini bianchi e rossi da pasto, moderatamente alcoolici, di piacevole sapore e profumo, si producono sulla sponda occidentale del Garda, da Gardone a Tremosine.

La conca collinosa a sud del lago d'Iseo chiamata *Franciacorta*, dà vini molto noti e reputati; i VINI DELLA FRANCIACORTA sono di color rosso rubino chiaro, sapidi e di sottile aroma, moderatamente alcoolici (8° a 11°); si tengono anche in bottiglia. I migliori son quelli di Adro, Erbusco, Passirano e Monticelli Brusati (il quale comune però non appartiene alla Franciacorta ma v'è in margine): un tipo similare è prodotto sul Montorfano presso Rovato, ove si fa anche un buon vino bianco.

Di qualità apprezzata sono i vini da pasto e da bottiglia, di color rosso chiaro, di sapor secco, con 11°-12° d'alcool, prodotti a Cellatica, Gussago e Botticino, ove si trovano pure dei vini bianchi pregevoli.

La provincia di Como non dà vini di tipo speciale: rinomanza puramente locale hanno i vini rossi, di caratteristico sapore salato e quelli bianchi secchi di Montevecchia, come i vini di tipo leggero fatti a Bellagio.

Nella provincia di Cremona è la zona di Casalmaggiore ove si producono i vini più stimati, specialmente quelli fatti con uva di *Berzemino*; nella stessa zona si hanno anche buone uve da tavola.

L'uva è coltivata estesamente nel Mantovano, specialmente nella parte bassa, a cavallo del Po, e vi si producono buoni vini rossi e bianchi. Particolarmente rinomati sono i VINI DEL SERRAGLIO, zona fra l'Oglio e il Mincio, comprendente i comuni di Curtatone, Virgilio e parte del territorio di Bagnolo S. Vito; sono bianchi e rossi, moderatamente alcoo-

lici, di gradevole sapore, serbevoli. Buoni vini bianchi sono pure quelli di Gazzoldo degli Ippoliti e di S. Benedetto del Po. Vini rossi pregiati si ottengono nella zona prossima al Garda, a Castel d'Ario, Governella zona prossima al Garda, a Castel d'Ario, Govermonolo, S. Giorgio, Cavriana, Volta Mantovana e Monzambano; vini rossi, scuri e pieni, nel territorio di Viadana e piuttosto salati in quello di Quistello.

Tutta la zona collinosa che, in margine alla pianura padana, va da Stradella a Voghera è intensamente coltivata a vite, e vi si producono vini rossi e bianchi molto noti e pregiati.

In questa plaga, sui colli di Canneto Pavese e quelli di Rovescala, è rinomato il vino BARBACARLO (il nome proviene da un signor Carlo, proprietario dei vigneti, ch'era chiamato popolarmente *barba*, cioè zio, *Carlo*) di color rosso vivo, di sapore dolce e morbido, dal profumo delicato, fornito di bella schiuma, con 10° a 13° d'alcool; è vino superiore, che in bottiglia migliora notevolmente i suoi pregi.

Nella stessa zona delle colline di Canneto e di Broni v'ha il SANGUE DI GIUDA affine al precedente ma di sapore *amandolato*, cioè dolce ed amarognolo perfettamente amalgamato; è pur esso un vino fine da bottiglia. Di Broni è anche molto apprezzato il Barbèra. Buoni vini rossi si producono a Casteggio, Stradella, Montù Beccaria, Torrazza Coste, Codevilla, Retorbido, e così dei vini bianchi simili ai *torbolini* del vicino Piemonte, che in bottiglia danno dei vini da pesce reputati; di Casteggio è pregiato lo Spumante; dei Moscati simili ai piemontesi, ma meno dolci e più aciduli, vengon prodotti nell'Alto Vogherese.

Nel Basso Pavese sono stimati i vini bianchi di Miradolo.

I vini della Valtellina appartengono, nei loro migliori esponenti, alla più pura aristocrazia enologica italiana: il SASSELLA, il GRUMELLO, l'INFERNO, il GRIGIONI, ne costituiscono una fulgida costellazione celebrata da innumeri fedeli al di quà ed al di là delle

frontiere (1). Essi derivano dal ceppo glorioso del Nebbiolo, poichè il vitigno *Chiavennasca*, da cui sono generati, non è che il vitigno Nebbiolo emigrato in Valtellina ove ha assunto tal nome. La zona di coltivazione è sulle alture formanti il versante destro dell'Adda, il più soleggiato (*sponda soliva*), da Ardenno a Tirano. I centri più rinomati sono Sondrio (dosso della Sassella) per il Sassella, Montagna (dosso di Grumello) per il Grumello, le vigne basse di Pendolasco per l'Inferno, Castione Andevenno per il Grigioni.

« Tipi splendidi di vini da arrosto — li definisce il Marescalchi — a profumo sottile e delizioso, a stoffa ferma, asciutta, nervosa e vivace, a impressione globale calda e corroborante, a retrogusto tonico, netto ».

E l'enotecnico Marsetti, di Sondrio, così ne descrive i caratteri:

« Il Sassella proveniente dal vitigno Chiavennasca è di colore rosso-rubino vivace, ha profumo delicato, gradevole, persistente, e sapore «sapido», ma armonico.

---

(1) S'ispirò ad essi l'ode di Giosuè Carducci « *Ad una bottiglia di Valtellina del 1848* » d'onde sono stralciate le seguenti quartine:

« E tu pendevi tralcio da i retici
balzi odorando florido al murmure
de' fiumi da l'alpe volgenti
ceruli in fuga spume d'argento,

« quando l'aprile d'itala gloria
dal Po rideva fino a lo Stelvio
e il popol latino si cinse
su l'Austria cingol di cavaliere.

. . . .

« Rezia, salute! di padri liberi
figlia ed a nuove glorie più libera!
È bello al bel sole de l'alpi
mescere il nobil tuo vino cantando:

« cantando i canti de i giorni italici,
quando a' tuoi passi correano i popoli,
splendea tra le nevi la nostra
bandiera sopra l'austriaca fuga ».

Pronto per la bottiglia a 3 anni d'età, *optimum* da 5 a 10 anni. È più vivace, più digestivo degli altri, più tardivo nell'invecchiamento.

« L'Inferno proveniente dal vitigno Chiavennasca con piccola parte di uva *brugnòla*, è come il precedente, ma ha colore più intenso, è meno vivace, ha meno acidità totale, e sapore morbido con fondo leggermente di nocciola. Un po' meno alcoolico, più precoce nell'invecchiamento.

« Il Grumello proveniente dal vitigno Chiavennasca, è come il primo per il sapore delicato e leggermente amabile, ed il profumo, però con lieve fondo di fragola, è di quello un po' più alcoolico.

« Il Grigioni ha anch'esso caratteri similari al Sassella ».

Secondo il Marescalchi il Grigioni ed il Sassella sono più ricchi d'alcool e di estratto e più aspretti del Grumello e dell'Inferno. Questi ultimi sono più morbidi, vellutati e meno aspri, ma più vuoti perchè meno ricchi di estratto.

In generale il tenore alcoolico di questi vini è compreso fra 11° e 13°. I maggiori centri industriali della loro produzione sono Sondrio e Villa di Tirano.

Buoni vini della provincia di Sondrio sono pure quelli di Valgella, in comune di Teglio, di Bianzone e di Villa di Tirano; il Passito di Tirano; i vini di Traona e di Chiavenna.

Nella provincia di Varese si producono dei vini da pasto, specialmente rossi, fra i quali vanno ricordati quelli della Rocca Borromea, ad Angera.

LA VENEZIA

Considerando le diverse plaghe costituenti il Veneto propriamente detto, vien fatto di chiedersi se si possa parlare di una « gastronomia veneta », intesa nel senso unitario ed omogeneo che è riconoscibile a quella di altre regioni, come il Piemonte, la Liguria, l'Emilia, la Toscana ecc. Zone così differenti tra loro, come la laguna e gli estuari, le pianure, le colline e le Alpi, hanno caratteristiche proprie di clima, di suolo e di produzione, e sopratutto le popolazioni si differenziano nel tenore della vita, nelle abitudini e nelle costumanze, talune anche nel tipo etnico, così come le loro tradizioni scendono da origini distinte. Sotto questo punto di vista il Cadorino si discosta dal Veneziano, il Friulano dal Polesano e via dicendo.

Ma se è innegabile che anche tra gli usi gastronomici delle varie zone del Veneto intercedono differenze notevoli, devesi tuttavia ammettere che « il fondo » rimane unico e comune; esso costituisce la base sostanziale per attribuire la denominazione di « cucina veneta » a quel complesso di cucine locali la cui essenza è indubbiamente la medesima e che di quella, anzi, per la varietà loro, formano il pregio.

PROVINCIA DI VENEZIA

Le tradizioni gastronomiche di Venezia sono onuste d'anni e di gloria, ed è certamente del più dilettevole interesse il riandare l'evoluzione attraverso i secoli di quell'arte culinaria che nei periodi del maggior splendore seppe imporre i suoi canoni e le sue raffi-

natezze a tutta l'Europa. Il desco frugale del X e XI secolo cedette progressivamente il posto a mense sempre più opulente: « cresciute le ricchezze — osserva il Molmenti (1) — anche i palati si piacquero di sempre più delicate vivande ». E già nel Trecento il costume dei lauti conviti s'era talmente diffuso, che numerosi decreti vennero promulgati per infrenarlo. Ma l'epoca del fasto più magnifico cade nel Cinquecento: « Venezia — scrive Elio Zorzi (2) — è all'apogeo del suo splendore, e detta a tutto il mondo europeo le leggi dell'arte, del gusto e del viver civile. La magnificenza dei suoi banchetti, il raffinato sfarzo delle sue feste, son rappresentati, meglio che da qualunque descrizione, dai capolavori dei suoi pittori che, nel raffigurare sacri soggetti, come le Nozze di Cana o il Convito in casa Levi, riproducono i fastosi costumi del loro tempo nella città *nobilissima* e *singolare* ».

Ma anche le descrizioni dei banchetti più famosi ci edificano largamente sui costumi e sulla.... capacità gastrica dei Veneziani d'allora! Il Molmenti cita una *cena* in casa Venier, ove furono imbandite ventidue vivande composte di pavoni, fagiani, pernici, galli di montagna; vi furono banchetti in cui le pietanze salirono a novanta, come nel pranzo dato dal cardinale Marino Grimani in onore di Ranuccio Farnese nel 1522, citato dal Cougnet (3). « E pensare — questi aggiunge — che, come al solito, le vivande erano condite con cannella, pepe, garofani, noce moscata, gegenvero, con acque profumate e perfino con polvere d'oro: sicuro, con polvere d'oro, perchè si credeva rinvigorisse il cuore ».

Uno scrittore veneziano dell'epoca, Tomaso Garzoni, enumera le vivande allora in uso; val la pena di riportarne qui la lista poichè, in mezzo a molte

(1) *Storia di Venezia nella vita privata* - Torino 1880.
(2) *Osterie Veneziane* - Bologna 1982
(3) *I piaceri della tavola* - Torino 1903.

curiosità, si troveranno non poche denominazioni che appartengono ancora a pietanze d'oggi o ai relativi ingredienti:

« Gli antipasti dei conviti sono ordinati con maestria, come le insalate, o di lattuga, o di mescolanze, o di carote, o di radicchi, o di càppari, o d'indivia, o di cetronelli, o d'altra sorte si sia, e poi i cervellati, o ducali, o francesi, o bianchi, o rossi, la salsiccia, le mortadelle, le tomaselle, le caratelle, le polpette, o asciutte, o in sapore, o fritte, o italiane, o inglesi, teste dorate, uccelli in bassetta, lingue insalate, persuti, salami, tutti di vacca, e cose tali. Così i cibi di pasta; come polente, gnocchi, maccheroni, lasagne, tagliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorte, mantegate, tortelli, tortelletti, ritortelli, truffoli, raviole senza sfoglia e colla sfoglia, cascose, casatelle, morselle, pasta tedesca, stelle, stellette, offelle, fiadoni, fiadoncelli, rosoni, guanti, torte, reticelle, pasta finta, pastelli, ecc. e così le varie specie di minestra, come la zuppa, o grassa, o magra, o capirotta, o dorata, o inglese, o acetosa, o d'altra sorte, minestra imperiale e napolitana, mangiar bianco, trippe, ecc.; così i sapori vari e diversi, come il francese, o imperiale, o reale, o bianco, o incarnato, o giallo, la mostarda, la limonea, la salsa, o reale, o bastarda, o verde, o nera, o dolce, o forte, il camellino, la brognata, la peverata, l'agliata, l'aglione, l'agresto, e simili; e parimente i potaggi diversi, come il brodo o lardiere, o nero, o brodetto, potaggio in fracasso, o in forno, o all'italiana, o stuffato in pignatta, o in altri modi; così le infinite specie di torte, come la torta comune, fatta nell'orto, la tartera, la tartaretta, la salviatta, ecc., e all'ultimo, i capi di latte, raviole, il latte miele, la mantiglia, le puine di butiro, i vermicelli di butiro, il formaggio grattugiato, il formaggio alla catalana, e così l'uova fresche, o cotte nel guscio, o sperdute, o frittellate, o arrostite, o parimenti le frittate, o doppie, o semplici,

o rognose, tenendo in conserva per i bisogni i pesci carpionati, le anguille rivestite, carne, o pesce in sale, in mortella, finocchi in aceto, funghi salati, casetti nell'olio, persutti e mortadelle, con altre cose tali. Di modo che i cuochi appaiono dottissimi in tutte queste pratiche e sanno quanto zucchero, uve passe, garofoli, pepe, zafrano, spezie, canella, amandole, pignoli, avellane, pistacchi, noci moscate, agli, cipolle, ánesi, fichi, finocchi, coriandri, comino, senape, basilico, petrosemolo, salvia, rosmarino, foglie di lauro e altre cose tali, che bisogna preparare, per pasticci, sapori, potaggi, guacetti, pieni, arrosti, o soffritti, soffocati, nell'arte usati e consueti ».

Ma l'arte gastronomica veneziana, che aveva regnato sovrana in Italia ed in Europa, doveva perdere terreno dinnanzi alla cucina francese e la sua decadenza ebbe inizio nel secolo XVII. « La cucina di lusso — nota lo Zorzi — la vera arte gastronomica, come ogni altra raffinatezza del costume, fu portata in Francia dai cuochi passati alla corte di Parigi al seguito di Caterina de' Medici, quando essa fu sposata da Enrico II, nel 1533. Solo un secolo più tardi i dettami della grande cucina italiana, elaborata da un popolo nuovo ed in pieno divenire, diedero origine ad un'arte nazionale; e nel Seicento appunto, sotto il regno di Luigi XIV, la cucina francese s'impone in tutta Europa », ove i cuochi di Francia « vennero di moda » come già gli italiani e specialmente i veneziani e fiorentini.

«Anche a Venezia — dice il Molmenti — si introdusse l'uso del cuoco francese, ma il forestierume nella cucina trovò resistenza, fino agli ultimi tempi, presso i vecchi buongustai » ; ed egli riproduce al riguardo il seguente passo delle Memorie di Gerolamo Zanetti: « I cuochi francesi hanno guasti gli stomachi veneziani con tante porcherie, salse, brodetti e specialmente estratti, nei quali quattro paia di colombi ridotti a puro brodo appena si trovano..... Ora l'aglio e le cipolle sono molto alla moda, ed entrano in quasi tutti i piatti, e le carni ed i pesci sono talmente trasformati, che appena si riconoscono quando giungono in tavola.... Tutto è mascherato e mescolato con cento erbe, droghe, sughi ed altro ».

Le conquiste della cucina francese si sono limitate però alle mense di lusso, più facilmente permeabili allo snobismo; la cucina veneziana genuina, quella più schiettamente locale, ha invece conservate le sue caratteristiche essenziali, anche se molte delle pietanze, che facevano la delizia del buon Goldoni, sono cadute in disuso: e le pietanze sono ancora numerosissime e rappresentano specialità prelibate, che il veneziano come il forestiero amano, ricercano e preferiscono, per le doti di gustosa semplicità che ne formano il pregio maggiore. « La cucina veneziana — scrive ancora lo Zorzi — non conosce le sottili raffinatezze alchimistiche delle salse e dei fondi di cucina, intese ad alterare il gusto originale delle vivande, chè anzi i pochi e semplici condimenti, ch'essa usa, tendono piuttosto e far risaltare in tutta la sua efficienza il gusto delle materie prime prescelte ».

L'esposizione che segue riguarda le vivande più caratteristiche della cucina veneziana, parecchie delle quali costituiscono delle vere e proprie specialità.

LE MINESTRE.

La minestra di riso e piselli — *risi e bisi* — è la minestra veneziana per eccellenza, quella stessa che ai Dogi veniva servita nel giorno di San Marco, quella che oggi ancora è prediletta non solo sulle mense di Venezia ma di tutto il Veneto. Essa è preparata secondo un procedimento che, sebbene semplicissimo, la differenzia nettamente dalle minestre di riso e ver-

dure comuni ad altre regioni e forma anche il segreto della sua incomparabile bontà: il riso, cioè, è versato a caldo in un soffritto (*desfrito*) di burro, cipolla e sedano, lardo o prosciutto e solo dopo che sia ben rosolato ed indorato, vi si aggiunge il brodo e per ultimo i piselli. Ne risulta una minestra densa e sovranamente gustosa, in tutto degna della sua fama.

Questa particolare « tecnica del soffritto », in cui i veneziani sono maestri, è pure seguita per le altre minestre a base di riso: riso e verze (cavoli verzotti); riso e broccoli; riso con sedani al pomodoro; riso con fagioli e cotiche; riso e salsiccie, le *luganeghe* del Veneto fatte di pura carne di maiale, saporite e delicate; riso e piselli con l'oca salata e conservata in grasso (*risi e bisi con l'oca in onto*); il riso e quaglie; i *risi in sbiraglia*, minestra di riso con regaglie di pollo; il riso e trippe; il riso e coratella; il riso e patate con o senza fegatini di pollo. La caratteristica di queste squisite minestre è d'esser tutte assai dense (*fisse*), come i *risi e bisi*, e come questi molto saporite per la varietà dei condimenti che vengono impiegati.

Ma ancora il riso — che la cucina veneziana predilige — offre una serie di appetitosi *risotti*, cucinati per lo più con la stessa procedura dei *risi e bisi:* essi però sono più fluidi del risotto classico, mentre, come abbiamo visto, le minestre in brodo sono generalmente dense, onde — rileva lo Zorzi — il divario fra le due specie di minestre non è grande. È certamente per questo che alcune minestre in brodo, non esclusi i *risi e bisi* e i *risi in sbiraglia* (v. sopra), sono comprese in qualche manuale di cucina fra i risotti.

Nei risotti che si fanno a Venezia il riso non è mai solo — come nel tipico risotto milanese — ma in ottima compagnia di altri svariati ingredienti: così nei *risi in cavroman*, antichissimo piatto giunto a noi dai tempi della Repubblica veneta e tuttora in onore sulle mense veneziane, è unito a pezzetti di carne di montone. Altro risotto tradizionale è il *risotto alla bechèra*,

fatto con le *sècole*, cioè le listerelle di carne aderenti alle vertebre di buoi e vitelli; preparazione speciale dei macellai. La *zuca baruca* — la magnifica zucca gialla dell'Estuario che, cotta al forno, si vende per le strade di Venezia — tagliata a pezzi e rosolata in olio e burro, dà il *risotto di zucca*. Un piatto di riso assai comune a Venezia e nel Veneto è il *riso in peverada*, cioè un risotto cotto al forno con una salsa composta di succo di limone, fegatini di pollo e cipolla tritata, aglio, filetti d'acciuga ed olio; serve anche come contorno ai polli allo spiedo.

Ma i più celebrati risotti veneziani son quelli ottenuti con l'unione dei pesci e specialmente dei frutti di mare più svariati, pietanze prelibatissime che son ben conosciute sotto la loro stessa denominazione dialettale: *Risi e peoci*, risotto con pidocchi di mare, *risi e cape*, con telline ed altre specie di molluschi, in cui al brodo comune si sostituisce volentieri un brodo di pesce aromatizzato con aglio, sedano ed alloro e spruzzato di vino bianco; *risi e scampi*, risotto similmente preparato, ma con gli squisitissimi scampi del Quarnero (v. pag. 173); il *risoto de bisato*, cioè con le anguille; e finalmente il *risoto de sepoline*, preparato con piccole seppie ad alcune delle quali è lasciata la vescichetta, che impartisce al risotto un colorito nerastro, la cui prima impressione è subito agevolmente compensata dalla bontà di esso.

Le paste alimentari — che formano l'orgoglio di altre regioni — non hanno gran parte nelle minestre asciutte di marca locale; l'unica d'origine veramente veneziana è quella chiamata *bìgoli in salsa*, pasta asciutta che corrisponde agli spaghetti all'acciuga; è da notare che i *bígoli*, o *menuéi* che si fanno a Venezia sono assai più bruni di quelli comuni. Delle paste asciutte, dette *paste conze*, si fanno al burro e parmigiano, unite a piselli (oltre ai *bìgoli*, i *subioti*, o maccheroni, e le *lasagne* o tagliatelle). Simili ai ravioli o agli agnellotti sono i *rafioi*, ma con ripieno più pic-

cante, ed ai gnocchi di patate i cosidetti *macaroni* (1).

Molteplici le *zuppe*, alcune delle quali d'antica tradizione: la quaresimale *panada*, fatta con pane grattugiato; il *pan onto* o *pan bogìo*, detto anche *supa da gati*, composta di pane raffermo bollito in acqua ed intriso d'olio; lo *sguazeto alla bechéra*, zuppa di trippe, polmone, piedini di vitello, ed altre frattaglie, aromatizzata con maggiorana, timo ed altre erbe, zuppa popolare saporitissima, preferita dai macellai (*bechéri*); la zuppa di pollo, comune a tutto il Veneto, fatta di brodo e della carne di pollo in esso lessato, condita d'aglio, carote, sedano e cipolle e servita con fette di pane arrostite o crostini fritti; la zuppa di piselli secchi con cotiche, piedi di maiale (*penini*) e crostini; la zuppa di lenticchie; la minestra di lasagne e fagioli, pure con cotiche e piedi di maiale. È da ricordare, infine, la minestra di riso al latte, con pignoli ed uva secca, gradevole e delicata.

PESCI E FRUTTI DI MARE.

Nell'opera più volte citata, Elio Zorzi così sintetizza i canoni dell'arte culinaria di Venezia per i piatti di pesce. « La cucina veneziana preferisce, generalmente, due forme di preparazione del pesce: l'arrostimento sulla graticola, o *graèla*, e la frittura nell'olio. Con ciò non si vuole asserire che non si possa mangiar a Venezia pesce lesso e pesce in umido; ma son forme d'importazione, all'infuori dell'*asià* (pesce palombo) e della *raza* lessi, e del *bisato* (anguilla) in umido, e all'infuori naturalmente, di certi pesci, come il branzino e la *bòsega*, che, per vocazione incoercibile, vogliono esser lessati. Norma fondamentale della cucina veneziana è questa: che il pesce arrosto dev'essere servito freddo; che il pesce fritto dev'essere servito caldo e croccante ancora per il recente contatto con l'olio bollente. Arrostiti e freddi si servono normalmente, nuotanti nell'olio, adorni di foglioline di prezzemolo e scortati da una fetta di limone, i bei *cièvoli* grassi (cefali) le polpute *code de rospo*, gli scombri, le triglie, il tonno fresco, le *orade*, i sardoni, i meravigliosi storioni. Si friggono invece gli *sfogi* o sogliole, i *passarini*, le *costolette de San Piero*, i *marsioni*, i *bisati* piccoli.... ».

(1) Cantati da Teofilo Folengo nella sua «*Macaronea*»:

> «*Altera sollicitat digitis componere gnoccos*
> *Qui per formaium rigolantes forte tridatum*
> *Deventant grossi tamquam grossissima butta.*
> *Oh quantum largas bisognat habere ganassas,*
> *Si quis vult tanto ventronem componere gnocco!*».

È grande la varietà dei pesci di mare e di laguna che, a Venezia, compaiono sulle mense quotidiane, in pietanze d'ogni maniera, dalle più raffinate alle più modeste, parecchie delle quali — come le seguenti — di tipica confezione locale:

Il *baccalà*. — A Venezia è così chiamato il merluzzo seccato, rigido, o *stoccafisso*, che è di gran lunga più usato del merluzzo molle conservato in salamoia, detto invece *bertagnin*. Piatto delicatissimo, che forma una delle specialità più squisite della gastronomia veneziana, è il *baccalà mantecato*, sorta di crema, o spuma (*mantèca*) ottenuta sbattendo vigorosamente il baccalà lessato e condito con olio. Il *baccalà alla veneziana* è lo stoccafisso rosolato in un soffritto d'olio, burro e cipolla, quindi tirato a lenta cottura con latte, *béchamel* e acciughe tritate. I *calissoni di baccalà* sono delle fette delle parti più carnose, lessate e condite con olio, pepe, aglio e prezzemolo (1).

(1) In ogni tempo i veneziani hanno avuto una particolare predilezione per il baccalà: ne trassero fama osti ed osterie specializzate nelle molteplici confezioni del popolare cibo, al quale non mancarono neppure gli onori delle Muse. Si ricorda, fra l'altro, un poema in 36 ottave scritto nel 1850 da un Luigi Plet, che è una..... monografia completa:

> «*De quanto se deve dir in so favor,*
> *Podendo in trenta modi comparir,*
> *E sempre, in t'una tola, far furor:*
> *Dar scaco mato, co la so bontà,*
> *A tute le piatanze, el bacalà*».

Il *bisato su l'ara.* — Il *bisato* è la grassa e gustosa anguilla delle valli lagunari. Specialità di Murano è di cuocerla su fuoco vivo, con poche foglie di lauro, in modo che arrostisca nel proprio grasso; è questo il bisato sull'ara, piatto classico della vigilia di Natale.

L'*anguilla alla veneziana.* — È il *bisato*, o anguilla, in umido, cotta in una salsa composta di carne di tonno tritata, sugo di limone, olio, sale e pepe.

Le *sfogie in saòr.* — Piatto tradizionale della notte del Redentore (19 luglio); le sogliole (*sfogie*) infarinate e fritte in olio vengono tenute qualche tempo in una salsa fatta con aceto e cipolla rosolata nell'olio ove furon fritte le sogliole, uva sultanina e pignoli: la vivanda è nota anche sotto il nome di *passerini in saòr*, quando la si fa con il *pesce passera*, che rassomiglia a una piccola sogliola.

Le *anguèle in salsa.* — Sono così chiamate varie specie di piccoli pesci che dopo essere stati fritti in olio, vengono marinati con l'aceto.

Il *broeto* (brodetto). — Appartiene alla famiglia delle zuppe di pesce che si preparano lungo tutte le nostre coste, ed è fra esse una delle più delicate e gustose. A Chioggia costituisce una vera e squisita specialità.

La *bottarga.* — Sorta di caviale fatto con le uova compresse di cefalo (v. pag. 125); tagliata a fette sottili, marinata quindi con olio, sugo di limone e battuto di prezzemolo, forma un saporito antipasto.

La *zuppa di tartaruga.* — È fatta con il brodo ottenuto dalle tartarughe di mare; le carni lessate di esse si mangiano in salsa piccante, dando una pietanza assai delicata.

Oltre a quello dei pesci, è rilevantissimo il consumo che si fa a Venezia di crostacei e molluschi, provveduti ai mercati sia dal mare che dalle lagune e valli dell'Estuario. Tra i primi, gli scampi provenienti dal Quarnero (v. pag. 173), le aragoste, gli astachi, i gamberetti, i granchi (*granzéole*), le canocchie (*canocie*), le

squille (*schile*); le *mazanete*, le *poresse*; tra i secondi, i calamari, le seppie, i polipi (*folpi*), le ostriche e numerose altre conchiglie come i mitili (*peoci*), i datteri di mare, le cappe (*cape sante*, *cape tonde*, *cape longhe o cape da deo*), i *caperozzoli*, le *marzarote*, i *pissoti*, le *bibarazze* (vongole), i *caraguoi*, i *carusoli*, i *canestrelli*.

Accanto ai gustosi risotti (v. sopra) che si confezionano con molluschi e crostacei, la cucina veneziana fa con gli uni e con gli altri dei piatti squisiti e che godono tra i buongustai d'una fama certamente meritata. Senza parlare delle aragoste e degli astachi (*homards*) che appartengono alla cucina internazionale, sono celebri a Venezia i fritti di scampi e di calamaretti. I granchi, o *granzèole*, si mangiano nel loro stesso guscio, dopo lessati e conditi con olio, limone e pepe; delicatissime sono pure le *moléche* (granchi giovani pescati in laguna al momento del cambio del carapace, quindi assai teneri) fritte nell'olio, che rappresentano una tipica e tradizionale specialità veneziana. I gamberetti si servono lessati come le canocchie; le *schile*, cotte in olio, con aglio e prezzemolo, ovvero fritte. Le diverse specie di cappe dan luogo a pietanze svariate: la zuppa di cappe, cappe scottate in olio e condite con limone, cappe ai ferri, con aglio, cipolla, prezzemolo, pepe, burro ed olio; preparazioni consimili si fanno con i *peoci*, i *caperozzoli* ed in genere gli altri molluschi.

Sono infine da ricordarsi i *bovoleti co' l'agio*, piccole chiocciole cotte a lesso e condite con aglio, prezzemolo ed olio che son pure tipica pietanza veneta, come lo è la *zuppa di rane*.

I PIATTI DI CARNE.

Il *fegato alla veneziana.* — È forse la più conosciuta delle specialità gastronomiche veneziane, e come tale è penetrata nelle cucine d'ogni paese. Il fegato di vitello, tagliato a fettine sottili, è cucinato in un soffritto

d'olio, burro, cipolle tritate e prezzemolo; piatto prelibato ed universalmente apprezzato.

La *fongadina.* — Coratella di vitello, preparata come il fegato.

Il *cavroman.* — Spezzatino di montone, con molta cipolla e pepe, e contorno di patate (vivanda di derivazione levantina).

La *castradina.* — Carne di castrato, salata, affumicata e seccata al sole: essa viene importata dall'Albania, secondo un'usanza che dura da secoli a Venezia, ove costituisce il piatto d'obbligo per la festa della Madonna della Salute (21 novembre).

L'*agnello alla veneziana.*—Spalla o coscia d'agnello lardellata, unta di burro e latte ed arrostita.

La *lingua alla veneziana.* —Lingua di manzo o di vitello tenuta in salamoia e lessata: conserva il suo colore rosso, si mangia fredda, a fette; vien anche chiamata *lingua salmistrata*, e per quanto originaria di Venezia appartiene ormai a tutte le cucine.

Altre pietanze comuni a Venezia sono i fegatelli ed i rognoni di maiale al tegame; gli arrosti di gallina faraona e di pavonella; l'anitra ripiena (*ánara col pien*) tradizionale, insieme ai polli arrosto, della notte del Redentore; il lesso di manzo con salsa di ráfano (*cren*); la *carne pastizada*, umido di carne di manzo macerata in vino bianco; le anatre selvatiche (*masòri*), le folaghe, i *becanoti* delle valli, marinati e cotti in olio, burro e vino e fortemente aromatizzati ovvero ripieni.

Varietà di salumi locali, provenienti dalle campagne, sono le soppresse, le bondiole, i *museti* (cotechini), le salsiccie (*lugáneghe*).

VERDURE, LEGUMI, FARINACEI.

Il mercato di Venezia è ricchissimo di verdura squisita prodotta nei terreni feraci dell'Estuario, come i carciofi, i piselli, le fave, i fagiolini (*tegoline*), i

cardi, le melanzane, i peperoni grossi e multicolori, le patate di Chioggia, gli asparagi bianchi ed i radicchi rossi, a gambo lungo, di Cavarzere (*radicchi di Natale*) ecc.

Pure da Chioggia giungono la popolare *zuca baruca*, grossa zucca rotondeggiante, gialla, che si vende cotta al forno, la *zuca santa*, di forma bislunga, e le *patate americane* (*Convolvolus batatas*) dette anche *patate dolci* o *batate*, grossi tuberi oblunghi, di sapore dolciastro, delle quali a Venezia, come in altre località del Veneto, si fa molto uso, lessate o al forno.

Pietanze vegetali di comune uso locale sono:

Le *patate alla veneziana*, tagliate a pezzi e cotte al tegame con olio e burro, prezzemolo e cipolla, specialità veneziana che — osserva lo Zorzi — i francesi si sono appropriati ribattezzandola *pommes de terre à la Lyonnaise*; le *cilele de articioco*, fondi o girelli di carciofi, fritti ovvero variamente ripieni; i *carciofi* ed i *cardi* cotti al burro ed olio, con aglio e prezzemolo; i *fiori di zucca* ed i *fiori d'acacia* infarinati e fritti.

Va infine ricordata la *polenta*, elemento indispensabile delle mense popolari veneziane e di tutto il Veneto, sia condita con burro e formaggio o vari intingoli, sia come preferita compagna di numerose vivande, quali i piatti di pesce o gli uccelletti allo spiedo, o il fegato alla veneziana ed altre pietanze.

Il pane che si consuma a Venezia è di varie forme e qualità: le *ciope*, pan bianco comune, i *bastoni*, più ordinari, i panini chiamati *rosete* e *pan tedesco*, i *montasù* ed i *saltimpanza*, panini al latte, da inzuppare.

LE FRUTTA.

Come per le ortaglie, l'Estuario fornisce a Venezia frutta splendida ed abbondante di cui sono specialmente rinomate le pesche, le pere *spadone*, i cocomeri (*angurie*), i meloni dolcissimi e profumati, le uve da

tavola, tra le quali eccelle la moscatella o *dorona di Venezia*.

Venezia ha pure la specialità delle squisite marmellate ed altre conserve di frutta e delle delicate e profumatissime confetture di rose e di viole.

I DOLCI.

I *zaleti*, o *gialletti*. — Specialità tipica di Venezia, per quanto disputata da altre città (v. pag. 211), son dolci cotti al forno, fatti di farina di granturco, burro, uova, scorza di limone, uva secca e zucchero (1).

Le *frítole* (*frittelle*). — Altro dolce popolare, antichissimo, già confezionato per la strada dai « fritoleri »: frittelle di farina di frumento lievitata, con zucchero, pignoli ed uva secca, cotte in olio.

La *crema fritta alla veneziana*. — Crema densa, fatta di latte, tuorli d'uova, zucchero, farina; è tagliata a pezzetti che s'avvolgono in pan grattato e si friggono.

I *rafiói*. — Ravioli ripieni d'un impasto di burro, tuorli d'uovo, farina, scorza di limone, ovvero di varie marmellate di frutta.

Le *frittelle di riso alla veneziana*. — Sono composte di latte, riso, uova, uva sultanina, anici e fritte in olio e strutto.

Il *croccante alla veneziana*. — Composto di zucchero caramellato, con mandorle, nocciole, pignoli, semi di zucca, pistacchi, steso su ostie.

I *baícoli*. — Fettine sottili e croccanti di pasta di farina moderatamente addolcita, cotta al forno. Sono squisiti da inzuppare.

---

(1) Una volta erano anche venduti per la strada: su di essi lo Zampini (1785) riporta i versi seguenti:

« Apena è dì, che crio: Caldo el zaleto,
caldo, ch'l brova, caldo col zebibo:
E ghe n'ho da do soldi e da un marcheto ».

La *panna montata*. — Di grande consumo a Venezia, è accompagnata dagli *storti*, cialde fatte a cono.

I *galani*. — È dolce di Carnevale che si ha in molte altre regioni con nomi diversi, sfrappole, fiocchi, cròstoli, cenci, crespelle, ecc.; sono nastri di pasta dolce fritti.

PROVINCIA DI BELLUNO

Prevalgono nella provincia di Belluno le usanze gastronomiche proprie alle regioni montane, pur rimanendo a fondo prettamente veneto.

La coltivazione delle verdure è limitata; fra esse godono di rinomanza i sedani di Agordo. Più estesamente prodotti sono invece il granturco, il grano saraceno, le patate ed i fagioli: assai pregiate sono le patate del Cadore, grosse, bianche, farinose, e costituiscono una vera specialità di Feltre i fagioli rossi, striati (*scritti*), con i quali nella ridente cittadina pedemontana si confezionano appetitose minestre; ricercati sono pure i fagioli di Lamon. Nelle diverse valli v'è copiosa raccolta di funghi, oltre che di fragole, di lamponi e di mirtilli, impiegati nella preparazione di delicate conserve e marmellate. Le castagne e le noci sono prodotte in abbondanza: particolarmente pregiate le noci di Feltre.

Le malghe montane danno burro e formaggi prelibati: il burro delle latterie agordine, rinomatissimo, è largamente esportato in tutta l'Italia e anche all'estero: altrettanto è a dirsi per il burro di Feltre.

La cacciagione in alcune località alpestri è abbondante, per camosci, galli di montagna, pernici. Nel lago di Misurina si pescano le trote rosate, nel lago d'Alleghe, nel Piave, nel Mis, nel Cordevole, ed in altri corsi d'acqua montani, le trote di fiume (*fario*) e gli scazzoni, qui chiamati *marsioni*.

Nell'alimentazione locale si fa ampio uso di carni suine ed ovine — specialmente affumicate — assai

meno di vitello e di manzo e di pollame: specialità di Sappada è il prosciutto affumicato, e del Comelico le pendole di capra affumicate. Abbondanti le lumache (*sciòs*) ed assai consumate in varie confezioni.

In tutta la provincia sono comuni le pietanze della cucina veneta, con in testa i *risi e bisi* come minestra tradizionale; oltre ad esse, parecchie pietanze d'uso più strettamente locale, tanto nell'Ampezzo, quanto nel Cadore e le altre valli:

Minestrone d'orzo. — Orzo cotto nel latte, con carne affumicata di maiale o di pecora e patate. Minestra delle feste.

« *Broèto* ». — Minestrone di patate. Queste si fanno anche in minestra insieme a riso e fagioli.

« *Brodo fritto* ». — Minestra di farina di frumento passata in padella con del grasso, quindi bollita in acqua.

« *Pestariei* ». — Minestra di « grattini » (pasta di farina di frumento grattugiata), nel latte o nel brodo.

« *Panicia* » o « *panada* ». — Minestra di pane raffermo cotto in acqua salata con del burro.

Minestre al latte. — Sono di grande consumo nella popolazione locale, presso la quale il latte sostituisce assai spesso il brodo. Nel latte puro o diluito si fanno cuocere il riso, le tagliatelle, i grattini (v. sopra) ecc. La *zufa* è una minestra di farina di granturco o di frumento cotta nel latte.

Gnocchi. — Le patate hanno larga parte nell'alimentazione locale: i gnocchi si preparano con patate e farina e, dopo lessati, vengono conditi al burro.

Lasagne. — Fatte di pasta casalinga e lessate, in Cadore si condiscono con ricotta e burro; nell'Ampezzo si chiamano « *rufioi* » delle lasagne fatte a disco, che si condiscono pure col burro.

« *Casunzièi* ». — Ravioli con ripieno di spinacci, barbabietole, o semi di papavero: si condiscono con burro bollente e formaggio (v. pag. 68).

Polenta. — La polenta di farina di granturco so-

stituisce largamente il pane sulla mensa quotidiana di molte popolazioni alpine e subalpine; la si fa anche con farina di *paiàn* (grano saraceno). È d'uso comune la « *polenta e osei* », polenta con uccelletti allo spiedo, come in tutta la Lombardia e il Veneto. La *polentina* è una polenta tenerissima, profusamente condita con burro fuso bollente e formaggio.

« *Cestelète* ». — Dolci fritti al burro, fatti di pasta di frumento lavorata con uova, latte, burro, zucchero e rhum. Sono tradizionali nelle ricorrenze festive.

« *Fartàia* ». — Cerchietti di pasta all'uovo e latte, dolce, profumata con scorza di limone, fritti nel burro. Si confezionano anche con sangue di maiale.

« *Carafòi* ». — Frittelle dolci di ricotta o di patate.

« *Mosto de sambugo* » (Cadore). — Dolce preparato con mele, pere e droghe.

In varie località della provincia, e particolarmente a Belluno ed a Feltre, si distillano delle eccellenti acquaviti, assai rinomate e ricercate in tutto il Veneto e fuori: acquavite di vinaccie (*grappa*), di ginepro, di genziana, di prugne. La grappa — o *graspa*, in dialetto veneto — è il liquore preferito delle popolazioni di montagna, così come è grandemente apprezzata anche dai turisti (1).

---

(1) Dall' « *Elogio della grappa* », di Paolo Monelli, dedicato ad una bottiglia di « graspa di pura vinaccia »:

« *Guardiamola bene, questa bottiglia, prima di stapparla. Tutto il sole dei colli feltrini seduti a guardarsi il boreale Tomàtico, quel cielo lieve sul bastione aspro delle Vette, li ritrovo ora nel liquido limpido che assume con tanta serenità il verde del vetro. Ma se si mesce, nel bicchiere il liquido è prezioso e concettoso come una pietra lunare. Appanna un poco il vetro, perchè la grappa va bevuta fresca, al contrario di altre meno degne acquaviti: il suo valore è concluso, il suo calore è ermetico, simile a quello che esala dai ghiacciai folgorati dal sole di gennaio.* Ex gelu aestuat.

. . . .

« *La grappa è il fior del vino. Non succo di mele fradicie, di frutti mézzi, di sordide patate; non distillata dal legno, dalle canne, dagli escrementi, come facevano i contadini di Norvegia quando il paese gemeva sotto il proibizionismo. Non è la dolciastra* vòdka *che si può bere pasteggiando: il cameriere porta la bottiglietta nel secchiello come fosse vin spumante, e non si beve altro, dai* zakuski *ai* blinis. *Non potrebbe innaffiar cibi, la divina grappa. E nemmeno è l'aspro* rakì *di Grecia, o l'azzurra* mastika, *distillata dai tronchi dell'isola di Scio, che annuvola il bicchiere e vuol essere contaminata dall'acqua* ».

. . . .

PROVINCIA DI PADOVA

La cucina padovana è perfettamente simile a quella veneziana: la vicinanza delle due città rende inevitabile questa permeazione, per cui a Padova sono d'uso corrente le pietanze stesse che si trovano a Venezia, incluse quelle di pesci e frutti di mare, dei quali le pescherie padovane sono ben fornite. Varianti naturalmente ve ne sono, e sono particolarmente sensibili nei centri della ubertosa campagna padovana, specialmente della « Bassa », dominati da una ricca produzione agricola.

Il consumo degli erbaggi vi è rilevante: varie specie d'erbe di campo, fra cui le *bizìgole* (piantine giovani di papaveri) ed i *bruscàndoli* (cime di luppolo), si fanno per lo più « *in tecia* » cioè in tegame, con olio, ventresca di maiale (*panzeta*) o lardo e pezzettini di salame, e così pure le cime (*zìmoli*) di piante di zucca e di fagioli. I fiori di zucca si fanno invece fritti e le grosse zucche al forno (*zuca baruca*, come a Venezia). I funghi squisiti che si raccolgono sui Colli Euganei danno luogo a piatti prelibati. Il maiz o granoturco, è adoperato per le *ciopète*, grani abbrustoliti, mentre le pannocchie si mettono sott'aceto. In grande onore le insalate con abbondante cipolla, i cavoli acidi (crauti) chiamati *biscote*, i semi di zucca salati e cotti al forno, le fave salate, le patate americane, dolci, lessate, e come condimenti piccanti i peperoni sott'aceto e il rafano (*cren*).

In tutta la Padovana si fanno, alla maniera di Venezia, le dense, succose, appetitose minestre di riso: *risi e bisi*, riso e fegatini, riso e trippa, riso e *lugànega* (salsiccia), riso e rane, riso e asparagi, riso e fagioli, riso e zucche, e — connubio insospettato — riso e tagliatelle. In altre minestre predominano, al posto del riso, e specialmente con piselli, fagioli ed altre verdure, le tagliatelle e le lasagne fatte in casa.

La pasta asciutta (*paste conze*) ha per esponente i *bígoli*, grossi spaghetti di pasta scura: *bígoli in salsa*, conditi con soffritto d'olio e cipolla e acciughe (*sardèle salàe*), o fatti con i *rovinàzi* (rigaglie di pollo) e con l'oca. Non mancano i gnocchi, per il Venerdì Grasso, ed i *rufiòi*, ravioli che si condiscono con burro e formaggio; di largo uso la zuppa di verze all'olio, per la vigilia di Natale, la zuppa di trippe, la zuppa di pollo, la *panadéla* (zuppa in brodo di pan grattato), la *panà co l'oio* (zuppa di pane nell'olio), i *gratini in brodo*, di pasta da tagliatelle grattugiata; ed ancora, oltre ad imponenti pasticci di maccheroni, evidente derivazione del non lontano Ferrarese, i *màneghi o strangolapreti*, bocconcini fatti di pane, uova, latte, pasta di mandorle ed uva passa, lessati e conditi con burro e formaggio, ed una sorta di torta di spaghetti (*torta de bígoli*) condita con melassa ed uva passita, funzionante pur essa da minestra asciutta.

L'allevamento del pollame è una rigogliosissima specialità delle campagne padovane, ove sono celeberrime sopratutto le razze di galline quali la *Polverara* e la *Gigante di Padova*. Le galline padovane, dalla carne bianchissima, soda e tenera al tempo stesso, dolce e delicata, stanno alla pari delle migliori razze francesi, spagnole ed olandesi e sono ovunque altrettanto apprezzate: le *pollastre* di Padova non hanno nulla da invidiare alle *poulardes de Bresse*; i *capponi* e le *capponesse*, che se ne ottengono con un razionale ingrassamento, raggiungono proporzioni colossali e costituiscono un ornamento ricercatissimo per le imbandigioni più lussuose. Sulle mense padovane le pollastre ed i capponi sono dunque in grande onore — il cappone a lesso è rituale nel pranzo di Natale — e con essi i pollastrelli, le faraone allo spiedo o in agrodolce, le anitre lessate o ripiene (per la Madonna del Rosario, prima domenica d'ottobre) e le oche: queste vengono anche conservate nel loro proprio grasso (*oca in onto*), come a Venezia; egualmente,

i polli e le anatre si conservano nello strutto. Con le rigaglie di pollo si preparano «*in tecia*» degli umidi squisiti, ovvero servono per i *ragù* e come elemento delle minestre asciutte ed in brodo. Una gustosa specialità è il *pollo alla padovana*, che è uno spezzatino con una salsa ottenuta dalla cottura dello stesso pollo con trito di cipolla e farina e quindi addizionata di sugo di limone e tuorli d'uovo.

In varie plaghe sono allevati largamente i suini, come a Montagnana, ove il mercato dei maiali macellati è importante. I prodotti locali della lavorazione delle carni suine sono in genere eccellenti, tanto i casalinghi come gli industriali: prosciutti dolci, salami con o senz'aglio, salamini conservati nel grasso e sotto la cenere, *soppresse* (di maiale e manzo), *ossocolli*, *investite* (ossocolli avvolti di soppressa), cotechini (*museti*), bondiole, *luganeghe*, salamini «*da gradela*» (da cuocere ai ferri), *baldoni* o sanguinacci con riso, uva passa, fichi secchi, cedrini e zucchero (da lessare o da friggere), *morete* o salsiccie di frattaglie di maiale molto drogate. Piatto caratteristico del contado è lo *stufato di maiale*, coscia di maiale cotta in istufato con sole cipolle e cannella.

Piatti d'altre carni che sieno tipici della cucina locale non vi sono, sebbene questa offra anche in tal campo delle vivande eccellenti, contornate da squisite verdure: si può tuttavia ricordare che anche nel Padovano si fa grande uso di fegato, *alla sbródega* cioè in umido con molta cipolla, o ai ferri tagliato a pezzi avvolti nella rete, o *alla tortiera* cioè impanato e fritto. Altro piatto padovano è la *pevarà*, midollo di ossa di manzo cotto al burro con molto pepe.

Cibi popolari di alcuni luoghi, come a Montagnana, sono lo stufato di carne di cavallo, che si assicura essere gustoso, ed i salami di carne di cavallo o d'asino.

Oltre ai pesci e ai frutti di mare — tra cui il baccalà, che è d'uso popolare in varie confezioni: *alla cappuccina*, cioè in insalata, ovvero lessato e condito con olio e acciuga ecc. — nel Padovano si consumano lucci, tinche (del Bacchiglione), scardole, gamberi d'acqua dolce, che si fanno fritti ovvero entro frittate d'uova, rane fritte o in umido o in risotto, e lumache (*bóvoli*) preparate in vari modi, fra cui quello ch'è di prammatica alla Vigilia di Natale con *oio e aio*, cioè all'olio ed aglio.

La polenta è cibo diffusissimo in tutta la regione, fatta con farina gialla a grana grossa, ben soda, che tagliata a larghe fette sostituisce il pane, ovvero in preparazioni diverse: *onta* (con burro, formaggio e cannella), con cipolla, con latte, *brustolà* (arrostita), con pancetta di maiale e sardelle, pasticciata con funghetti, fegatini di pollo, carne di vitello, soppressa e prosciutto. Con la farina gialla si prepara anche il *menafanti*, cioè la farina stemperata e cotta in abbondante brodo d'ossa, di maiale, d'oca ecc., e la *pinza* o focaccia. Con la farina bianca si fanno gli *schizoti*, schiacciate cotte sul testo, simili alla *piè* romagnola (v. pag. 234) ovvero a due strati con interposto del salame cotto.

Sono comuni nelle campagne padovane i *coàri*, piccole schiacciate oblunghe fatte di farina gialla impastata in acqua con strutto, sale e ciccioli di maiale, e cotte al forno; la *smegiazza*, torta di polenta grattugiata, unita a pan biscotto pesto, latte, melassa, uova, uva secca, pignoli e cedrini, cotta nel tegame unto d'olio; i *màneghi*, specie di gnocchetti di pan biscotto pestato, con farina impastata nel latte, uova, zucchero, melassa, uva sultanina, pignoli, cedrini, che si fan cuocere in acqua e si condiscono con burro, zucchero e cannella; le *frítole* (frittelle) di polenta di riso, di ricotta (*puina*), i *rufiói* o ravioli con ripieni dolci, le *castagnole* o *gnocchetti dolci*, i *croccanti*, *la polentina dolce* (soffice torta che è specialità di Cittadella), i *sùgoli* o mosto cotto con farina e droghe, la marmellata di mosto (*saóre*) con pere e

mele, le composte di visciole e marasche con grappa.

Queste varie preparazioni non sono evidentemente tutte delle vere specialità, ma valgono ad indicare quali sono gli usi gastronomici prevalenti nella regione.

A Padova la dolciaria è assai evoluta: le pasticcerie cittadine offrono le confezioni più svariate e giustamente rinomate: vi si trovano degli *zaleti* che valgono quelle delle migliori pasticcerie veneziane, delle *cotognate* e delle *persicate* perfette, le *focaccie*, i *baicoli*, i *broadini*, i *pandoli*, tutti prodotti di marca locale, come i *mandorlati* e le *mostarde*. Nelle famiglie si fanno, di Carnevale, *frítole*, *galani*, o *cróstoli*, questi ultimi di pasta sfoglia dolce, tagliata a nastri e fritta, come le sfrappole (v. pag. 211).

La città ha un ricco mercato di frutta, fra le quali eccellono quelle dei Colli Euganei e sopratutto le magnifiche pesche di Monselice e di Este ed i *sigalini*, piccoli fichi dolcissimi, specialità strettamente euganea.

Dell'ottima acquavite viene prodotta a Padova ed in altri centri della provincia; a Cittadella è particolarmente rinomata la grappa di vino e quella di prugne.

PROVINCIA DI ROVIGO

Il Polesine non possiede una gastronomia propriamente specializzata: nei vari centri urbani si hanno pietanze appetitose e svariate, sebbene mancanti di genuine caratteristiche locali, mentre nelle campagne la cucina è semplice e modesta.

Sono tuttavia da ricordare: la *faraona in tecia*, faraona cui si mette nell'interno una cipolla picchiettata di chiodi di garofano, fatta al tegame con olio, burro, pepe e cipolle; i *bògoni* (lumache) cotti con olio e cipolle, il *melazzo*, dolce a base di melazza, comune in questa plaga di zuccherifici.

Abbondante la pesca nell'Adige e nel Po, specie di storione: a Rovigo si confeziona del *caviale di storione* (v. pag. 214). Le valli dell'estuario del Po sono ricchissime d'anguille, come a Comacchio. Nel Basso Polesine si fa molto consumo di pesce; una specialità di Porto Tolle è il *risotto di branzino*: vi si ha pure il *risotto con i tartufi*, che si trovano copiosamente nella regione, e così le *tagliatelle trifolate* specialità di Corbola.

Nei territori di bonifica si allevano gli ovini, con produzione di formaggio pecorino (*formaggine*) e di ricotte.

Ad Adria si fa della buona grappa.

PROVINCIA DI TREVISO

La gastronomia trevigiana troneggia per due specialità veramente e meritatamente famose, il radicchio e la salsiccia.

Il *radicchio*. — Questa meravigliosa cicoriacea è la regina degli orti trevigiani, d'onde è esportata a quantità enormi non solamente in tutte le regioni d'Italia, ma in molti paesi d'Europa e del Levante. Orgoglio dei coltivatori locali, ogni anno a Treviso se ne fa, in dicembre, una mostra che aduna trionfalmente, in un'orgia di colori vivaci, i campioni più belli del prezioso vegetale.

Il prof. Giuseppe Benzi, il quale da molti anni fa al radicchio una propaganda che è un vero apostolato, così lo descrive: « Quei cespi, freschi, eleganti, a candida lunga radice, dal cui colletto si slanciano, come chiome di palmizio, le foglie dalla bianca, fragile dorsale, dal color rosso degradante in delicate sfumature al cuprico, al violaceo, al carnicino, sembrerebbero concezione d'artisti, anzichè prodotti della terra, se non si conoscessero i miracoli di luce e di colore che il sole soltanto sa rinnovare. E tutto ciò senza risalire

a quei gruppi eccezionali che la patria di Giorgione sa creare, verticelli imponenti per peso, per dimensioni, per forma. per eleganza, nei quali il fogliame colorato, sfumato dei verdi più teneri e più puri, liscio o increspato, a margini interi o leggermente sinuati, eretto o divaricato, a volte macchiettato, spruzzato, lineato di giallo e di porpora, a volte striato, marezzato o porfiroide, gareggia coi variopinti *Caladium* delle tepenti serre, o cogli stupendi *Coleus* che l'arte del giardiniere ha recentissimamente creato ». Ed in verità — dice Elio Zorzi — « il radicchio di Treviso è un fiore commestibile: quando venga portato in tavola senz'essere prima condito, sembra, nella casalinga insalatiera, un mazzo d'orchidee in una preziosa coppa di porcellana.... » (1).

La coltivazione del radicchio rosso trevigiano avviene in due tempi: seminate a fin di luglio, le piante ben sviluppate specialmente nella grossa radice, vengono tolte dal terreno prima che sopraggiunga la stagione fredda e legate a mazzi di 20-25 pezzi. Questi si infiggono in un letto di sabbia preparato in ambienti semi-oscuri e mantenuto convenientemente umido per ottenere la *sbianca*. Dal colletto delle piante germogliano allora i verticelli caratteristici che ad un certo grado dello sviluppo vengono spogliati del fogliame primitivo: « un lavacro in buona acqua corrente libera le radici dalla terra e dà alla preziosa insalata la freschezza, la vivacità e la gradazione di colore per cui va celebrata ».

Il radicchio rosso di Treviso — condito con abbondante e purissimo olio d'oliva, poco aceto e sale — non ha certamente rivali in alcun'altra insalata; ma v'ha chi lo consiglia anche unito al riso, sia come minestra

---

(1) Un poeta locale, il Rizzi, ha cantato in versi il radicchio:

> « *Se lo guardi egli è un sorriso,*
> *Se lo mangi è un paradiso,*
> .... *il radicchio di Treviso* ».

in brodo, sia come risotto, sia in crocchette con fegatini di pollo.

La *salsiccia*. — Le salumerie trevisane eccellono nella preparazione di questo cibo prelibato, fatto esclusivamente di carni suine sceltissime, e ne ottengono un prodotto che per la sua raffinata squisitezza viene a giusto titolo considerato una specialità locale insuperabile.

Con la salsiccia di Treviso si fanno non poche pietanze: Tagliata in due, nel senso della lunghezza e cotta con della salvia; in minestra di riso (*risi e luganega*); inclusa in dadi di pane che, dopo fritti, si servono in brodo; cotta con le uova; impastata con gnocchi di patate conditi al burro e formaggio, ovvero con gnocchetti di pangrattato (*bombolini*) da servirsi in brodo. Rientra inoltre in condimenti e ripieni diversi.

Altre pietanze caratteristiche di Treviso sono: La *zuppa di trippe*, fatta in buon brodo di manzo con soffritto di lardo, rosmarino ed aglio; le *paste e oca*, cioè tagliatelle in brodo d'oca; l'*oca arrosto* con insalata di sedani, piatto della fiera di S. Luca (18 ottobre); la zuppa di pollo, pezzi di pollo rosolati con olio, burro, sedano, carote e cipolla e quindi cotti in brodo.

La Trevigiana, oltre a splendide verdure, ha frutta ottima; sono particolarmente ricercate le magnifiche pesche (*pérseghi*) di cui a Treviso si fa gran mercato e florida esportazione in Italia, come pure, ed in grandi quantità, in Germania, Francia, Svizzera, Austria ed Inghilterra (v. sotto).

ARCADE. — Miele del Montello (in frazione Giàvera).

CONEGLIANO. — Uve da tavola — Grappa di color paglierino, sapor dolce, con 50° a 60° d'alcool.

MASÈR. — Marroni grossi; si esportano in grande quantità anche per fare i *marrons glacés*.

MOGLIANO VENETO. — Pesche spiccagnole, a buccia rosea e polpa bianca, asciutta e zuccherina, di delicato sapore e profumo.

MONTEBELLUNA. — Funghi *brisoti* del Montello; si esportano anche essiccati — «Asparagi delle Rive», grossi, a punte verdognole, saporitissimi — Miele del Montello, razionalmente prodotto negli apiarî locali.

QUINTO DI TREVISO. — Anguille del Sile (*bisate*), assai rinomate: per la Vigilia di Natale, nella Trevigiana si mangiano in risotto (*risoto de bisata*).

VALDOBBIÁDENE. — Fragole di S. Pietro di Barbozza — — Grappa.

VEDELAGO. — Tacchini.

VITTORIO VENETO. — *Brise de Cansei*, funghi della foresta del Cansiglio — *Fasoi pagoti*, fagioli dell'Alpago — — Fichi della valle di Caldaz — Fragole e lamponi (*fràmboe*) del Cansiglio — Trote e marsioni del Meschio — Formaggio fresco del Cansiglio — *Cao de lat*, sorta di mascherpone — *Lièvero in tecia*, lepre al tegame: nei dintorni di Vittorio v'ha abbondanza di lepri, ed il piatto qui indicato corrisponde alla lepre in salmì; il lepre spezzettato è cotto nel tegame di terra (*tecia*) con un soffritto di burro, lardo e cipolle, sale, pepe, cannella e garofani; si aggiunge poi ad esso la *peverada*, composta di molto pepe, con salame e il fegato della lepre triturati, soffritta in burro ed olio; la peverada deve essere abbondante, tanto che « *costa pi la peverada che 'l lièvero* », ma in compenso il piatto riesce molto appetitoso, ed infatti « *chi magna lièvero ride sete zorni* » — *Polenta e osei*, polenta ed uccelletti: le caccie autunnali, specialmente sul monte Pizzoc, danno una grande quantità di uccelli; questi si fanno allo spiedo, con lardo e salvia, ben unti di « *precotto* » (goccie di lardo bollente) e si servon con polenta; il piatto è appetitoso e lo si accompagna con vin dolce — Trote al vino bianco, in umido.

PROVINCIA DI UDINE

Sulle mense friulane appaiono parecchie pietanze comuni alle varie provincie del Veneto, anche se più o meno modificate; le specialità autentiche sono tuttavia scarse, si tratta per lo più di deviazioni nella confezione dei cibi che sostanzialmente appartengono anche alle regioni finitime.

Certo si è che Udine e la sua provincia sono singolarmente favorite in fatto di materie alimentari:

ottime verdure, carni eccellenti, — specialmente di quei vitelli friulani che godono di tanta rinomanza anche fuori — abbondante cacciagione di penna e di pelo, latte e latticini squisiti, salumi gustosi, frutta delle migliori qualità, concorrono e rendere la cucina locale tra le più apprezzate.

Nelle campagne si fa gran consumo d'erbaggi, generalmente lessati e acconciati in insalata: broccoli, piante di papaveri di campo (*confenon*), cicorie (*lidric*), radichelle (*radrichesse*), erba veronica (*aghe*) — questa come insalata cruda — germogli di silene (*sclopitt*) e di rusco (*spargs di ruscli*) ed un miscuglio di varie erbe selvatiche chiamate *litùm*, sono cibarie assai comuni che s'aggiungono alle solite verdure; e con esse il ramolaccio nero (*rati*), ottimo in insalata, sia grattugiato che a fette sottili, ed i crauti.

Cibo tipico, confezionato principalmente nella Carnia e popolare in tutto il Friuli, è la *broàde*; sono rape rese acide da una prolungata fermentazione sotto strati di vinacce inumidite, quindi trinciate in sottili listerelle, come i crauti. Cotte in padella con soffritto di lardo, cipolla e prezzemolo, si mangiano come piatto a sè, ma più generalmente come contorno al cotechino (il prelibato *musett* friulano), le salsiccie (*luianis*), il tacchino, il lesso, il maiale; ovvero si fanno in minestra con i fagioli (*fasui e broade*), zuppa molto usata specialmente durante l'inverno; la *bisna* è pure una minestra di rape acide con farina di granturco, condita con olio o carne di maiale.

Altre minestre friulane sono: il riso e fagioli (*ris e fasui*) in brodo con soffritto di mortadella, lardo e cipolla; il riso e salsiccia (*ris e luianis*) pure in brodo; il *suf*, farina di granturco cotta nel latte. Sono anche comuni: il *zastoch*, composto di legumi (patate, zucche, fagiolini) condito con lardo fritto, gnocchi (*gnocs*) fatti con farina di frumento e patate, lessati, nonchè le lumache cotte in umido al vino bianco. Cibo popolare del contado, oltre la polenta, che in montagna

vien fatta con farina di grano saraceno, è il *pan di sorc*, pagnottelle di farina gialla.

Tra i dolci che hanno maggior carattere locale sono da noverarsi: la *fuiazze*, focaccia di pasta molto soffice e delicata; la *fuiazze cu la ue*, focaccia di farina gialla impastata con acini di uva fresca; il *pistùm*, sorta di grossi gnocchi composti di farina di frumento, pane di granoturco grattugiato, cioccolata, erbe aromatiche, uova sbattute con lo zucchero, uva passa, finocchio, formaggio grattugiato, sale, pepe, cannella e buccia di limone, i quali si fanno cuocere in brodo ottenuto dalle ossa di maiale; è considerato come un dolce e lo si fa per Natale; la *sopa* o *pan dorato*, fette di pane inzuppate in tuorlo d'uovo sbattuto, fritte nell'olio o nel grasso di maiale e spolverate di zucchero (si fa per Carnevale).

Dolce rinomatissimo come specialità del Friuli — che, con qualche variante, si trova anche nel Goriziano — è la *gubàna*, involto di pasta dolce lievitata ripiena di frutta, uva, pignoli, noci, canditi, cioccolata; inaffiata con rhum, grappa o *slivoviz*, verniciata con uovo, spolverata di zucchero, viene cotta al forno. Con la stessa pasta, ma non lievitata, e ripieno consimile, si fanno gli *struchi*, sorta di ravioli che vengono lessati ovvero fritti al burro e cosparsi di zucchero o di formaggio grattugiato; si fanno a Natale, all'Epifania, o nell'occasione di sagre locali.

BASILIANO. — Formaggio pecorino di Villaorba; sono piccole formaggelle molto saporite e piccanti. In dialetto, *Formaielis de Villeuarbe.*

BRAZZÀ. — Capretti.

CAVASSONUOVO. — Miele.

CIVIDALE. — È il luogo d'origine della *gubàna*; in tutta la regione infatti la « gubàna di Cividale » è la più apprezzata, come il tipo di questa squisita specialità friulana.

MARTIGNACCO. — Biscotti da thè, piccoli, croccanti, leggerissimi: specialità grandemente nota ed apprezzata in tutta l'Italia.

POVOLETTO. — Quaglie, beccacce, lepri — Trote.

SAN DANIELE DEL FRIULI. — Prosciutto di San Daniele: è uno dei più celebri prosciutti italiani; lo si produce a S. Daniele e nei centri circonvicini ed è confezionato in forme crude, stagionate all'aria. I salumieri locali posseggono un'abilità eccezionale nel tagliarlo in larghe fette di estrema sottigliezza — quasi un velo — che vengono imballate in eleganti scatole per l'esportazione all'interno ed all'estero. All'aspetto seducente di questo cibo prelibato, in cui il rosso vivace delle parti muscolari contrasta con il niveo candore del grasso, fa riscontro il sapor dolce e delicato che lo fa apprezzare fra ogni altro prodotto consimile.

SAN PIETRO AL NATISONE. — Trote del Natisone — Funghi detti *ciaradana* — Formaggio *Montasio* (v. sotto), di Vernasso — Sciroppo di lampone — Acquavite.

SAN VITO AL TAGLIAMENTO. — Polenta di farina di granoturco bianco: non è solo una specialità locale, ma di tutta la regione che va da Padova a Cividale; la si prepara come la polenta comune, con una farina biancastra a grana grossa che dà un prodotto saporito e di quella più dolce. — *Slivoviz*, acquavite ottenuta dalla distillazione delle prugne (v. pag. 182); contiene il 48% d'alcool, ha un pallido colorito giallognolo ed un distinto aroma di prugne.

TARCENTO. — Ciliegie, bianche e rosse, molto grosse e carnose, di polpa delicata.

TAVAGNACCO. — Asparagi a punte verdi, di buon sapore ed aroma; sul posto si mangiano in insalata accompagnati da uova sode.

TOLMEZZO E LA CARNIA. — Vitelli: ve ne ha forte allevamento e sono molto stimati per la singolare bontà delle carni: se ne fa una grande esportazione quando raggiungono il peso da 30 a 50 chili. Capretti, pure assai ricercati. — Trote del Canal S. Pietro (a Paluzza), del lago di Cavazzo e dell'Alto Tagliamento — Burro di qualità finissima, esportato in tutta l'Italia — Formaggio *montasio*, tipico del Friuli, ha la sua miglior produzione nelle latterie della Carnia, sebbene lo si fabbrichi anche nel resto della regione; è formaggio grasso o semigrasso di puro latte di vacca, che serve da pasto nei primi periodi della sua età, e da grattugiare quando è invecchiato; è anch'esso oggetto di rilevante esportazione, essendo assai pregiato per le sue ottime qualità. — Camosci, caprioli, galli di monte, pernici — Fagioli, piccoli, rossastri, punteggiati di scuro, prodotti in tutta la Carnia; sono particolarmente rinomati quelli della Valle del Chiarsò (Paularo) e di Tramonti di Sotto in Val Meduna; sono i preferiti per la minestra tra-

dizionale del Friuli, il riso e fagiuoli — *Cialsons*, ravioli con ripieno di carne, verdura e cannella, o di ricotta affumicata, comuni in montagna nei pranzi delle ricorrenze festive. — *Slivoviz* di Cábia (frazione di Arta), acquavite di prugna (v. pag. 182). Conserva di lampone, di Verzegnis — Fragole di bosco.

TRICESIMO. — Asparagi a punte verdi.

PROVINCIA DI VERONA

La plaga veronese è ricca di ubertose pianure e di fertili colli la cui produzione assicura carni, verdura e frutta eccellenti che si esportano anche su mercati lontani. Il lago di Garda offre pesci prelibati, e così l'Adige ed il Mincio e le valli della Bassa Veronese. Nelle zone di collina, in ispecie del lago di Garda, si trovano le notissime « olive in composta », conservate in concia. D'uso comune in tutto il Veronese è la polenta e, all'epoca della caccia, la *polenta e osèi*, come nel resto del Veneto ed in Lombardia.

L'ottima cucina veronese ha tutte le caratteristiche della cucina veneta, a cominciare dalla minestra di riso e piselli che pure a Verona è in grande onore sotto il nome di *riso e bisi con la panseta*, perchè la ventresca di maiale ne è condimento d'obbligo: essa possiede però anche alcuni piatti confezionati secondo l'usanza più strettamente locale.

« *Riso e figadini* ». — Risotto fatto con brodo di pollo e manzo, fegatini di pollo, e salsiccia; è piuttosto fluido ed assai appetitoso.

Risotto « alla pilota ». — È comune nella plaga risicola veronese; riso cotto in acqua con carne di maiale tritata fino a che sia ridotto a consistenza soda. Abitualmente s'impiega l'impasto di carne suina pronto per essere insaccato in salami.

« *Bígoli con le sardele* ». — Vermicelli scuri, di farina integrale, lessati e conditi con olio e sardelle.

« *Paparele e bisi* ». — Tagliatelle e piselli: è una squisita minestra in brodo, tradizionale nel giorno di S. Zeno, patrono di Verona. In alcune parti del Veronese essa è preparata con l'aggiunta di pezzi di tacchino o d'oca conservati nel grasso di maiale.

Riso e bisi con l'ocheta. — Minestra di riso e piselli cucinata con carne d'oca conservata sott'olio, secondo un vecchio costume della pianura veronese.

Peperata o « *peardà* ». — È il contorno tipico delle carni lessate, composto di pane grattugiato, midollo di bue ed abbondante pepe nero, cucinato a lento fuoco in recipiente di terracotta.

A Verona si fa largo uso di gnocchi, preparati con patate e farina di frumento, lessati e conditi con burro e parmigiano. Sebbene di fattura perfetta, essi non differiscono dai gnocchi comuni ad altre regioni, ma hanno a Verona una vecchia tradizione: nell'ultimo venerdì di Carnevale — chiamato *venerdì gnocolàr* — i gnocchi figurano su tutte le mense veronesi, dalle più ricche alle più modeste. In quel giorno ha luogo nel popolare rione di S. Zeno la « festa del gnocco »; un corteo in costume vi si svolge, con a capo il « Papà del Gnoco », seguito da una scorta d'onore a cavallo formata dai « Putti di S. Zeno », d'un drappello di cavalieri del 1400 e delle varie maschere italiane: da un palco in piazza S. Zeno il Papà del Gnocco offre a tutte le autorità cittadine — pur esse partecipanti alla festa — il gnocco tradizionale. Per un antico lascito del patrizio veronese Tommaso da Vico, il comune provvede a tutte le famiglie povere di S. Zeno la farina, le patate, il burro ed il formaggio occorrenti a preparare in quel giorno i gnocchi.

Specialità tipica di Verona e d'alcune località della provincia è il famoso *salame all'aglio*: fatto con carne scelta dalle migliori parti del maiale, l'impasto è incorporato con aglio triturato finissimamente, sino a completa amalgama: il salame convenientemente stagionato, si mangia crudo a fette.

Nei frutteti veronesi, e specialmente nelle frazioni di Palazzina e Ca' di David, si producono frutta ma-

gnifiche, di cui si fa largo commercio d'esportazione: eccellono fra esse le pesche ed alcune qualità di pere — chiamate *passatutto* e *trentosso* o *spinacarpi* — che son conosciute sotto il nome di *pere di Verona*.

Tra le specialità della pasticceria veronese tiene il primato il cosidetto *pan d'oro*, focaccia in forma di panettone, finissima, soffice, delicata; lo si trova in tutte le pasticcerie. Altre specialità locali sono: la *torta di papparelle*, fatta di tagliatelle alternate a strati con una pasta composta di mandorle macinate, zucchero, pignoli e cannella; il *nadalin*, del giorno di Natale, pan dolce al burro, foggiato a stella e ricoperto di pignoli e zucchero; la *brasadèla*, ciambella di Pasqua; la *pasta frolla*, a forma di stelle o d'animali, tradizionale per S. Lucia; le *frítole*, frittelle fatte con dischi di mele bucati al centro e immersi in una pasta fluida di farina, zucchero e liquori, fritti in olio.

BARDOLINO SUL GARDA. — Ciliegie, pere, fichi, uve da tavola — Risotto di tinche — Sardelle ai ferri (con contorno di insalata) — Grappa.

CAPRINO VERONESE. — Tartufi — Castagne — A Spiazzi, le *gardene*, tordi dalle carni aromatiche perchè si cibano di bacche di ginepro (a fin d'anno).

CERAINO. — Asparagi verdi.

COLOGNA VENETA. — Radicchi rossi. — *Pomi dezi*, mele d'inverno a maturazione tardiva — Tinche di Ronego — Mandorlato.

FUMANE. — Gamberi.

MONTEFORTE D'ALPONE. — *Brazadèle* di Costalunga (frazione di Monteforte).

MONTORIO (frazione di Verona) — Trote e magnaroni (o marsioni) del Fibio.

PESCANTINA. — Pesche duracine di grandi dimensioni, di squisito sapore: specialità locale grandemente esportata, particolarmente in Baviera.

PESCHIERA SUL GARDA. — Anatre, folaghe — Pesci del lago (v. pag. 71).

RONCÀ. — Asparagi di Terrossa.

TREGNAGO. — Pere spine — Tartufi — Funghi — Castrati — Selvaggina.

VALEĜGIO SUL MINCIO. — Salame all'aglio veronese; se ne fa grande esportazione anche in America.

VILLA BARTOLOMEA. — Uve da tavola — Mele — Conigli — Trote e storioni dell'Adige — Salami dolci e all'aglio — Formaggi pecorini e ricotta — *Bìgoli* (vermicelli fatti in casa) con l'anitra.

VILLAFRANCA. — *Sfogliatina*, dolce di pasta sfogliata — *Acqua di Fiume*, liquore di media gradazione alcoolica, aromatico.

ZEVIO. — Asparagi.

PROVINCIA DI VICENZA

Ricchezza e bontà di prodotti vegetali, di carni bovine, ovine e suine, di pollame e di cacciagione, di pesci prelibati nei corsi d'acqua che scendono dalle numerose valli, perfetta confezione di salumi e latticini, conferiscono alla provincia di Vicenza il privilegio d'una gastronomia singolarmente varia, la quale pur rimanendo nel quadro della cucina veneta, si distingue per le appetitose sue preparazioni, parecchie delle quali — grazie alle loro particolari caratteristiche d'aspetto e di sapore — giustificano l'appellativo di piatti « alla vicentina ».

Il riso è anche qui la base di varie minestre, a cominciare da quella tradizionale di *risi e bisi*, cui danno delicato rilievo i piccoli, dolcissimi piselli di Lumignano che vi si impiegano comunemente; con essa il riso e tagliatelle, il riso e zucca, il riso e luppolo, il riso e trippe, il riso e salsiccie, il risotto con fegatini di pollo, il risotto colle quaglie, il risotto colle rane (le rane di S. Agostino).

Altra tipica minestra locale sono i fagioli e tagliatelle, con la cotica di maiale; piatto comune pure ad altre regioni è il pasticcio di maccheroni, cui però s'aggiungono i profumati tartufi dei Colli Berici.

La polenta è d'uso generale in tutto il Vicentino come nel resto del Veneto e in Lombardia: essa è la compagna degli uccelletti nella *polenta e osèi* (1), che quì pure è onorata come piatto classico della regione, e del *baccalà alla vicentina*. Questa pietanza è sopra ogni altra famosa come specialità della culinaria locale: il baccalà è cucinato nel tegame (*técia*) con un'abbondante tritata di cipolle, aglio e prezzemolo, insieme ad olio e burro, pesto d'acciughe, cannella, sale e pepe; il tutto è immerso nel latte, che imparte alla vivanda la sua delicatezza caratteristica (2).

Sono « piatti forti » della cucina vicentina la faraona allo spiedo, l'anatra a lesso (per la festa del Rosario, prima domenica d'ottobre), il maiale arrosto con salsa piccante, il cotechino (*museto*) al tegame con i crauti, la piccata d'agnello; delicato il fritto di fiori di zucca, eccellenti in insalata i radicchi rossi degli orti del suburbio di Vicenza.

La produzione salumiera è assai sviluppata a Vi-

---

(1) Un popolare poeta vicentino, Adolfo Giuriato, ha dedicato alla « *polenta e osèi* » una lirica da cui son tratti i versi seguenti:

« *Para torno, el menarosto,*
'na speada de oseleti
e de l'ogio — dà a giozzeti —
fa più morbido quel rosto.

Soto via de la lecarda
la polenta ben tagià
fa beati chi la varda
e anca chi la magnarà ».

(2) Ne « *Le vilote del Bachiglion* », dello stesso Giuriato, sono celebrate le virtù del *baccalà alla vicentina*:

« . . . . . . *l'è un vero capolavoro;*
el ga un profumo da tentazion!
Portè polenta de quela d'oro
e vin de Lapio razzente e bon.
Gésus! che balsamo ogni bocon!
Sto magnareto l'è come i basi
de zerte tose rosse e passù
e 'l so' saore val squasi squasi
tuti i tesori che ga el Perù;
oh, che bon piato pien de virtù! ».

cenza e provincia, specialmente per salsiccie, cotechini, soppresse, bondiole, investite, ossocolli.

Tra i dolci locali è tradizionale la « focaccia della Meneghina » celebre specialità che rimonta alla fine del '700; vi si aggiungono gli amaretti (*amareti fati a man*); la *smeiaza*, torta di farina gialla e bianca con melassa, mele, uva passa, pignoli, cotta al forno; le *frítole*, frittelle di farina, uva passa e ricotta con grappa; la focaccia di Pasqua. A Vicenza si confeziona anche della mostarda di frutta resa piccante dalla senape.

Oltre al pane vicentino, sono specialità del luogo il *rissoto* o *saltimpanza*, che è del pane frollo; il *pagnùgolo* fatto con farina bianca e gialla; il pane all'olio di S. Agostino, soffice e delicato.

ARSIERO. — Trote e marsioni dell'Astico.

ARZIGNANO. — Castrati — Bondiole — Soppresse — *Capon a la canevèra*, cappone racchiuso in vescica di maiale e lessato — *Corgnòi*, lumache: lessate e poi liberate dal guscio, sono cucinate con olio, prezzemolo e vino bianco — *Rufiòi*, ravioletti con panna o crema (per Carnevale). — *Buzzolà broà*, ciambelle dolci — Grappa.

ASIAGO. — Formaggio pecorino stravecchio; formaggio « grasso di montagna », di latte di vacca, noto col nome di *Asiago* (v. pag. 55) — Crauti conservati in salamoia — Liquori di ginepro e di comino — Sciroppi di lampone di fabbricazione locale.

BASSANO DEL GRAPPA. — Asparagi di Bassano: sono la grande specialità locale, conosciutissima in Italia e all'estero. Gli asparagi di Bassano hanno la particolarità di essere completamente bianchi e di raggiungere proporzioni colossali; la loro polpa è tenera, fragrante e saporita; si esportano sia freschi, che conservati in iscatole — Trote del Brenta — Risotto con le quaglie, ben nota specialità locale — *Forti*, ciambelle alla cioccolatta, cosparse di zucchero in grani; specialità assai apprezzata — Miele del Grappa — Grappa tra le più reputate del Veneto.

BREGANZE. — Colombi *torresani* (di torre); si fanno allo spiedo con lardelle e salvia, ed è specialità gustosissima del luogo.

BROGLIANO. — Grappa.

CHIAMPO. — Castrati.

CRESPADORO. — Miele di Marana.

LAGO DI FIMON. — Tinche.

LONGARE. — Piselli di Lumignano (frazione di Longàre).

MALO. — Noci.

MAROSTICA. — Ciliegie marostegane; sono a forma appuntita, di vivace color roseo carnicino, di polpa soda, dolce, profumata; godono di grande rinomanza e se ne fa largo commercio d'esportazione.

MONTECCHIO MAGGIORE. — Grappa — Sciroppo d'amarena.

NOVENTA VICENTINA. — Tagliatelle all'uovo — Pan biscotto di Caselle.

PIANEZZE. — Ciliegie marostegane (vedi sopra); a Pianezza si rivendica strenuamente il vanto d'essere il luogo originario di produzione di queste famose ciliegie che sarebbero chiamate *marostegane* unicamente perchè Pianezze sino al 1925 fece parte del mandamento di Marostica.

POSINA. — Trote del Posina — Patate — Fagioli.

QUINTO VICENTINO. — Marsioni del torrente Fesina.

RECOARO. — Prosciutto dolce — Soppresse — Funghi porcini.

S. PIETRO IN GU. — Radicchio di campo — Funghi — Arrosto di allodole con polenta fritta.

SCHIO. — Salumi (salsiccie, bondiole, cotechini) — *Pandoli*, biscotti da inzuppare, specialità assai rinomata — Torta di Schio — Miele del Monte Summano — *Gerolimino*, liquore fatto con le erbe del Monte Summano.

THIENE. — Vitelli — *Brasòle in antian*, braciole di maiale al tegame, piatto d'inverno.

VALDAGNO. — Liquore *Fior d'Agno*, fatto con le erbe aromatiche alpine.

VALLI DEL PASUBIO. — *Pan de soentri*, pane integrale.

VALROVINA. — Sedani di Rubbio, grossi, teneri aromatici. Si trovano anche sul mercato di Bassano a cui Rubbio è vicino.

VELO D'ASTICO. — Vitelli — Formaggi e ricotte — Soppresse — Trote e marsioni dell'Astico — Miele.

I VINI DEL VENETO

FRIULARO. — È prodotto dall'uva di *Friularo*, la quale si identifica con la varietà detta *Nostrana* del Raboso. Il Friularo si coltiva in una larga zona del Basso Padovano; centri particolarmente rinomati di produzione sono i territori dei comuni di Bagnoli di Sopra (ove fu originariamente importato alla metà del Settecento), Conselve, Tribano, ed Arre.

Il Friularo è vino di color rosso intenso e vivo, austero sino all'asprezza, moderatamente alcoolico (10°), dal profumo vigoroso che invecchiando si accentua. È vino da pasto, ma si conserva anche in bottiglia ove però dopo alcuni anni va perdendo di colore (1).

VINI DEI COLLI EUGANEI. — Questa zona collinosa produce vini eccellenti, prevalentemente bianchi, di armonico sapore e di gradevole profumo, contenenti da 10° a 12° d'alcool; sono vini da bottiglia assai ricercati, specialmente quelli dei comuni di Arquà Petrarca, Baone, Cinto Euganeo, Galzignano, Lozzo Atestino, Teolo, Torreglia; appartiene allo stesso tipo il *Torralba*, dei vigneti di Lispida presso Battaglia, che è vino di classe superiore, come il *Lispida* rosso.

VERDISO. — È vino bianco prodotto dall'uva omonima, la cui coltivazione è diffusa in tutta la Marca Trevigiana e specialmente nella zona collinare compresa tra Asolo e Cappella Maggiore. È un

(1) A Padova come a Venezia il Friularo è assai stimato: Ludovico Pastò, noto medico e poeta vissuto a Venezia nel '700, scrisse in onore del Friularo un ditirambo entusiastico:

« *Ma fra i vini el più stimabile*
El più bon, el più perfeto
Xe sto caro vin amabile,
Sto Friularo benedeto,
Lu ga i gusti più stupendi
Tuti i odori più sontuosi,
. . . . »

buon vino da pasto, mediamente alcoolico (da 9°,5 ad 11°) di sapore asciutto ed astringente, di profumo non molto intenso ma delicato; esso viene generalmente consumato entro l'annata. Il Verdiso per la maggior parte è prodotto dagli stessi agricoltori, onde non ha un tipo costante; sono assai stimati quelli di Cison di Valmarino (Rolle), Farra di Soligo (Col S. Martino), Pieve di Soligo, S. Pietro di Feletto, Valdobbiadene, Vittorio Veneto.

Con la stessa uva (associata in diverse proporzioni alle uve di *Prosecco* e di *Bianchetto*) si fabbricano i rinomati *Vini bianchi di Conegliano* mediante una lavorazione razionale di cui è base la fermentazione in bianco ovvero con breve contatto delle vinaccie: sono dei vini da pesce di grande finezza (1) ed hanno un bel colore giallo chiaro tendente al verdognolo, limpidissimo, un sapore secco gradevole, un profumo fresco e delicato, un tenore alcoolico sui 10°-11°; essi ricordano i migliori tipi consimili del Reno.

PROSECCO. — I territori di Valdobbiadene e di Conegliano sono quelli ove maggiormente si coltiva l'uva di Prosecco. Il vino che se ne produce appartiene anch'esso alla famiglia dei Vini di Conegliano; è di color giallo dorato, talvolta anche carico, di sapore più frequentemente amabile, e talora dolce, alquanto astringente, di profumo fresco e spiccato tendente all'aromatico. Abitualmente lo si mette in bottiglia ove diviene spumeggiante.

Tanto a Conegliano quanto a Valdobbiadene il Prosecco, associato al Verdiso, è lavorato industrialmente e se ne ottengono degli eccellenti *Spumanti*, degni di figurare su qualunque mensa, di cui si fa larga esportazione anche nei paesi più lontani. Ap-

(1) Questi vini ispirarono a Lorenzo Stecchetti il notissimo verso, tuttora ricordato:

« *Sògliole fritte e vin di Conegliano* ».

partiene a questo tipo anche il *Vino delle Cartizze*, località prossima a Valdobbiadene.

A Fregona con l'uva di Prosecco passita si fa un vino da fin di tavola reputato, il *Passito di Fregona*, dolce, profumato, di color d'oro carico.

La ubertosa plaga di Conegliano gode fama antichissima per i suoi vini: essi figuravano sulle mense dei Dogi e si sa che sin dal Trecento se ne faceva una rigogliosa esportazione in Germania. Nel 1574 Enrico III, Re di Francia, fu ospite per qualche giorno di Conegliano, ed in quella occasione il Comune fece attivare di fronte alla residenza reale una fontana che « dal giungere di Sua Maestà in questa terra sino alla sua partenza debba di continuo spander vino, del quale ognuno ne possa gustare »!

RABOSO. — Il nome di Raboso viene dato al vino prodotto con due varietà dello stesso vitigno, il *Raboso di Piave* ed il *Raboso Veronese*; il primo predomina nella Trevigiana, particolarmente nella plaga compresa fra Conegliano e Oderzo, il secondo nel comprensorio tra Piave e Livenza sino al mare, quindi anche in parte della provincia di Venezia.

Il colore di entrambi questi vini è rosso-rubino molto vivo e brillante, più intenso nel Raboso di Piave meno nel Raboso Veronese; sbattuti nel bicchiere, svolgono una spuma color rosso sanguigno tipica e perciò apprezzata come indice della genuinità del vino. Il sapore del Raboso di Piave è nettamente asciutto, fortemente acido, con una caratteristica fragranza di marasca, specialmente spiccata nei vini prodotti a Mareno di Piave e Vazzola che sono i più ricercati. Il Raboso Veronese invece ha sapore più morbido ed armonico e riesce quindi più gradevole del Raboso di Piave, del quale ha anche minor acidità. Entrambi sono moderatamente alcoolici (in media 10°).

Il Raboso d'ambedue le varietà è vino da pasto, il quale va consumato nel primo anno. Talvolta viene

imbottigliato ed allora migliora le sue qualità e sviluppa maggior profumo: un Raboso fino da bottiglia, di questo genere, è il *Raboso di Negrisia*, frazione di Ponte di Piave.

Una terza varietà di vitigno è il *Raboso nostrano*, il quale però si identifica con il Friularo di Padova (v. pag. 139).

VERDUZZO.—È vino friulano, di origine locale molto antica, proveniente dall'uva omonima, il quale muta di colore e sapore a seconda del terreno: è ottimo in collina, mediocre nella pianura. Il migliore è di color bianco dorato, molto carico, quasi fulvo; è profumato, amabile e frizzante, spesso dolce. Son fatti col Verduzzo i rinomatissimi *Vini di Ramandolo* prodotti nei territori di Nimis (di cui Ramandolo è una frazione), Ciseriis, Tarcento, e Segnacco; hanno un color giallo caramello, con riflessi dorati, sapor dolce, profumo aromatico, ed un tenore d'alcool che va da 10° a 12° e anche oltre: sono vini da fin di tavola, conservati in bottiglia. Consimili ed egualmente stimati sono i *Vini di Caneva*.

RIBOLLA. — È un vino bianco ottenuto dal vitigno omonimo che si coltiva specialmente nelle colline della valle del Natisone, a Buttrio e Corno di Rosazzo; ha un bel colore dorato, sapor dolce, delicato profumo ed una alcoolicità che può raggiungere i 13° ed anche i 15°; è vino da bottiglia molto ricercato per fin di tavola.

REFOSCO. — Vino rosso di bel colore vivo, di piacente sapore e lievemente profumato; contiene da 10° a 12° d'alcool: È buon vino da pasto ed è particolarmente stimato quello prodotto a Faedis.

Nella zona collinosa che va da Savorgnano del Torre a Faedis si producono, sebbene in quantità limitate altri vini da bottiglia: il PICCOLIT (dal vitigno omonimo, una volta assai diffuso, la cui coltivazione si restringe sempre più) bianco paglierino, dolce,

profumato e frizzante; il RIESLING RENANO bianco dorato, di profumo spiccato, dolce e frizzante; il TOKAY, originario d'Ungheria, bianco paglierino, amabile aromatico; il GUMAY, d'origine francese, rosso pallido, amabile nel primo anno, amarognolo e profumato se vecchio, molto alcoolico.

VALPOLICELLA. — Da molti secoli la Valpolicella, ridentissima plaga collinosa a nord-ovest di Verona fra l'Adige ed i Lessini, è celebrata come la culla di vini famosi. Taluni credono di identificare nel Valpolicella il *Vino retico*, tanto apprezzato dai Romani, e si vuole pure che fosse del Valpolicella il vino prelibato che Giulio Cesare aveva bevuto a Verona, e che poi egli introdusse nelle mense lussuose di Roma; egualmente questo néttare — anche chiamato *panacea veronensis* per le virtù salutari che gli si riconoscevano — sarà più tardi prediletto dal Re Teodorico: il suo segretario Cassiodoro vegliava a che mai il sovrano mancasse di tal vino « puro per sapor singolare, regio per colore, porpora bevibile, in cui la dolcezza si sente con soavità incredibile »! Ai tempi nostri la fama del Valpolicella — e del suo gemello, il Valpantena — non è venuta meno, s'è anzi accresciuta e diffusa per il mondo.

« Il vero Valpolicella — ne scrive il Marescalchi — è morbidissimo e vellutato, armonico nei suoi costituenti, di giusto e bel colore, di profumo delizioso: vero vino finissimo da pasto »: la sua media alcoolica si aggira sui 12°-12°,5, con degli estremi di 11° a 14°. Conservato in bottiglia acquista ben presto le caratteristiche d'un grande vino da arrosto, capace di rivaleggiare con i migliori tipi di marca straniera.

Tutta la produzione della Valpolicella è eccellente; i centri più rinomati sono: S. Ambrogio (Grola, Gargagnago, S. Giorgio), Marano (Valgatara) Negrar (Arbizzano), Fumane (Mazzurega), S. Pietro in Cariano (Negarina, Pedemonte, S. Floriano).

VALPANTENA. — La Valpantena è una vallata laterale alla Valpolicella, non meno celebre per i suoi vini. Questi posseggono un bel color rosso rubino brillante, più chiaro di quello del Valpolicella, un sapore asciutto e morbido, un profumo sottile e gradevole; la quantità di alcool oscilla dai 10° ai 13°.

Come il Valpolicella, il Valpantena è un vino finissimo da arrosto, le cui bottiglie sono apprezzate allo stesso titolo di quelle del Valpolicella, con il quale ha comuni le caratteristiche essenziali di colore, di sapore, d'aroma e di serbevolezza.

La zona di produzione comprende principalmente i territori di Grezzana, Quinto, S. Maria in Stelle in Valpantena, di Mizzole e Montorio nella contigua Val Squaranto, di Lavagno e Marcellise nelle vallette omonime. Il centro più importante, per la bontà del prodotto, è Grezzana, con la sua frazione di Romagnano, cui seguono Montorio, Marcellise e S. Maria in Stelle.

RECIOTO. — Si produce particolarmente in Valpolicella ed in Valpantena, con le migliori uve rosse, ed è considerato come una specialità tipica del Veronese. Il nome di *Recioto* è dovuto al modo di preparazione: dalle uve accuratamente scelte si staccano le « orecchie » — *récie* — cioè le parti superiori del grappolo che per essere state quelle più esposte al sole sono le più zuccherine, e le si pongono ad appassire sui graticci, ripassandole ogni giorno per privarle degli acini che si guastano. La vinificazione si fa a fine di novembre, svinando poi quando il vino contiene ancora dello zucchero indecomposto.

Il Recioto così ottenuto, e conservato in bottiglie, ha un colore rosso intenso, un sapor dolce aromatico, ed è molto profumato; nelle bottiglie spuma facilmente. È vino reputato da fin di tavola e lo si esporta tanto all'interno quanto all'estero.

BARDOLINO. — Trae il suo nome dal paese di Bardolino, sul Lago di Garda, che ne è il centro della maggiore e migliore produzione. È vino di color rosso rubino chiaro e brillante, di sapore secco e salato, di profumo piacevole; ve ne sono però anche delle qualità amabili e leggermente frizzanti; il tenore alcoolico è in media sugli 11°. Il Bardolino è molto rinomato come ottimo vino da pasto (ha delle analogie con il Chianti) e come tale è oggetto di grande consumo sia nel Veneto che fuori; lo si esporta anche all'estero in buona quantità. Le qualità migliori messe in bottiglia danno un vino assai fine per sapore e profumo, che raggiunge anche i 12°-13° d'alcool.

Nella stessa zona del Garda, in ispecial modo a Lazise, si producono dei buoni vini consimili ma più chiari e leggeri.

SOAVE. — È il vino bianco tipico del Veronese ed uno dei più celebrati vini italiani da antipasto e da pesce. Esso viene prodotto nella plaga collinosa ad est di Verona che ha per centro il ridente paese di Soave — da cui il vino prende il suo nome — ed abbraccia anche il territorio dei comuni di Monteforte d'Alpone (Costalunga e Brognoligo), Montecchia Crosara, Roncà e Vestenanuova.

Il Soave ha color giallo ambraceo pallido, è perfettamente limpido, ha sapore secco e vellutato, profumo delicato e caratteristico, con un medio tenore d'alcool di 12°, che oscilla, secondo i terreni e le annate, da 9° da oltre 13°. È vino da bottiglia e ricorda da vicino il vino di Chablis. Il Soave è diffuso in tutta l'Italia e si esporta all'estero con successo.

A Monteforte d'Alpone si produce anche un vino dolcissimo ed alcoolico da fin di tavola, chiamato *Vin Santo di Terrarossa*.

VINI DEI COLLI BERICI. — La zona dei Colli Berici, nel Vicentino, produce eccellenti vini bianchi e rossi. Tra i primi, sono particolarmente stimati i vini di Costozza (frazione di Longàre), di Lapio e di Pera-

rolo (frazioni di Arcugnano), di Toara (frazione di Villaga), di Castegnero, di Nanto e di Barbarano, profumati e di sapore amabile, di media alcoolicità (10° a 12°). Tra i rossi, quelli di Lapio e Perarolo, amabili, ed il vino *Ussolaro*, dolce, di Brendola. Tutti questi vini si conservano anche in bottiglia.

VINI DI GAMBELLARA.—Sono vini bianchi prodotti nelle colline prossime alla pianura, comprese fra l'Agno ed il Chiampo, ove trovasi il comune di Gambellara che ha dato ad essi il nome; il *Garganega* è di color giallo ambrato, asciutto, il *Torbolino* è invece di tipo amabile: hanno da 10° a 12° d'alcool. Un buon vino bianco secco e generoso, è il *Derello* di Arzignano nella stessa zona. A Gambellara si fa pure il *Vin Santo*, dolce, profumato ed alcoolico (17°) oltre a dei vini rossi di qualità assai apprezzata.

TORCOLATO DI BREGANZE. —Si produce sulle colline tra il Brenta e l'Astico, nei territori dei comuni di Breganze, Lugo di Vicenza, Mason Vicentino e Zugliano. Vi sono dei tipi di Torcolato asciutto, robusto, e dei tipi dolci; tutti hanno gradevole profumo, e media alcoolicità (10° a 12°). Nella provincia di Vicenza i Torcolati di Breganze sono assai ricercati anche come vini da bottiglia.

La produzione vinicola delle provincie di Belluno e Rovigo non offre nulla di particolarmente interessante, limitandosi a qualche vino da pasto di tipo comune. La provincia di Venezia, come produzione propria di qualche importanza, non ha che il Raboso, di cui è già stato parlato (v. pag. 141).

VENEZIA TRIDENTINA

La Venezia Tridentina, superba regione dalle mille attrattive turistiche, offre pure molteplici elementi d'interesse dal punto di vista gastronomico. La dominazione austriaca, accompagnata dalla immissione di popolazioni allogene soprattutto nell'Alto Adige, vi ha inevitabilmente introdotto un complesso di costumi, d'abitudini e di usanze che si discostano sensibilmente da quelle italiane, poichè hanno conservato più o meno integro il carattere del paese d'origine.

Tale carattere è più marcato nelle vallate altoatesine abitate da allogeni di ceppo tedesco; in alcune delle valli ladine ad esse prossime non è riuscito mai a sostituirsi al fondo tenacemente italico della popolazione; più a sud ha esercitato una influenza variamente spiccata, ma addirittura larvale in quelle terre trentine che, nella loro purezza italiana e veneta, hanno graniticamente resistito a qualsiasi tentativo di assorbimento.

Per quanto riguarda i prodotti alimentari, vegetali ed animali, la Venezia Tridentina ha caratteristiche non dissimili da quelle delle altre regioni montane e sub-montane. Per quanto concerne invece le confezioni dei cibi e delle bevande, vi si incontrano le costumanze italiane e allogene talora integrali, tal altra reciprocamente modificate.

E come questa guida va principalmente alla ricerca delle specialità, vi sono segnate, accanto alle tipicamente locali, anche quelle che entro i confini nostri possono considerarsi tali per luoghi o zone determinate, sebbene sieno d'importazione straniera ed oltre Brennero costituiscano un cibo comune: ci-

tiamo ad esempio i *Knödl* (gnocchi) che al di là del confine sono infatti comunissimi, mentre in Italia rappresentano una specialità dell'Alto Adige.

PROVINCIA DI BOLZANO

Nella provincia sono estesamente coltivate le patate montane, voluminose e di pasta bianca, che hanno grande parte nell'alimentazione locale ed i cavoli, usati per preparare i crauti. Estese piantagioni di grano saraceno si hanno in montagna, ove i funghi sono pure abbondanti. La Val d'Adige, celebre per le sue uve ed i suoi vini, lo è pure per la produzione d'altre frutta — mele, pere, prugne, albicocche — che vi ha raggiunto il più alto grado di perfezione, alimentando anche un commercio d'esportazione floridissimo. Sui monti è copiosa la raccolta di fragole, lamponi e mirtilli, di cui si fanno marmellate, sciroppi ed altre conserve, a Lana e a Bolzano.

L'allevamento dei bovini e suini è ben sviluppato in varie parti della provincia, come in Val Pusteria, rinomata per le ottime carni dei suoi vitelli, così come lo sono, per il bestiame da latte, l'alta Val Venosta e la Valle di Senales. È generale l'uso di conservare in salamoia la carne di manzo (*gepökeltes Rindfleisch*). La carne di maiale è pure estesamente conservata e lavorata: il lardo affumicato (*geräucherter Speck*) è una delle basi della cucina alto-atesina, ove si fa pure molto uso di prosciutto cotto, e di varie sorta di salsiccie, come la *Hauswurst* (salsiccia fatta in casa), la *Tiroler Wurst* (salsicciotti appaiati), i *Landjäger* (salsiccie alla cacciatora lunghe e piatte, pressate, affumicate, appaiate e seccate), di cui sono rinomati quelli di Castelrotto. In campagna s'allevano anche i castrati (*Schöpsen*); il castrato arrosto è infatti il piatto domenicale preferito dai contadini.

La pesca è ricca nei corsi d'acqua e laghetti della

regione; particolarmente reputate le trote della Rienza, nelle Valli Pusteria ed Aurina, le anguille del lago di Caldaro, i salmerini (v. pag. 160) del lago di Curon. Nelle valli v'ha buona caccia di pernici, coturnici, galli di monte, lepri e, sui monti delle valli laterali alla Val Venosta, di camosci.

L'industria del latte è assai sviluppata in tutta la provincia, con produzione di panna squisita e di burri finissimi di montagna — dei quali assai conosciuti quelli di Vipiteno — e di formaggi. Formaggetti di largo commercio e molto esportati son quelli dell'altipiano di Castelrotto e dell'Alpe di Siusi in piccole forme tonde e schiacciate; una specialità dell'Alto Adige è il *Ziegerkäs*, formaggetto a forma di piramide.

Il miele è specialità apprezzatissima dell'Alto Adige; il miele d'alta montagna è di color chiaro e limpido e trae il profumo suo delicato dalle svariate specie della flora alpina, eriche, genziane, primule, arniche, timo ecc.: è rinomato il *miele dell'Alpe di Siusi* che gli apicultori di Castelrotto, Siusi e Val Gardena producono in quegli alti pascoli (sui 2.000 m.) recandovi gli alveari per la primavera e l'estate. Il miele così prodotto raramente proviene da una sola specie di fiore: tuttavia in estate si possono ottenere piccole quantità di miele di rododendri, quando questi sono in piena fioritura e vengono prediletti dalle api; il miele di rododendri è più liquido e chiaro degli altri e di soavissimo aroma. Nel Meranese è tipico il miele che si ottiene dalle piante di anici e di comino di cui porta il profumo. Più oscuro e denso e di più forte aroma è il miele delle foreste alpine di resinose, dove le conifere, i mirtilli, i lamponi, le cesarelle danno un nettare più robusto alla preparazione del dolcissimo cibo; esso è talvolta adoperato per « tagliare » dei mieli più delicati ottenendosi così un'amalgama di eccellente effetto.

Nei dintorni di Bolzano la produzione del miele, per quanto diffusa, è relativamente scarsa: ciò di-

pende dal limitato rendimento delle api, specialmente nei pascoli montani, ove si calcola che uno sciame non dia in media che 3 chili di prodotto all'anno, contro i 40-50 chili che si arriva persino a raccogliere in altre località. La qualità ne è naturalmente assai superiore e ciò spiega altresì perchè il prezzo ne sia più elevato.

Entro i limiti delle premessa enunciata sopra, possono considerarsi specialità dell'Alto Adige le seguenti pietanze, delle quali, per più precisa identificazione, è data anche la denominazione dialettale:

Zuppa di farina abbrustolita (*Einbrennsuppe*). — Farina di frumento passata in padella con del grasso di maiale o burro, quindi bollita in acqua o latte insieme a fettine di patate lessate. I contadini vi aggiungono, quando è in tavola, del vino. È piatto popolare in tutto l'Alto Adige.

Zuppa d'orzo (*Gerstensuppe*). — Minestra d'orzo con cotiche di maiale o carne insaccata.

Zuppa acida (*Saure Suppe*). — Minestra di trippe di manzo o di maiale, tagliate a fette lunghe e sottili, acidificata con aceto e aromatizzata con foglie d'alloro. È pietanza comune in tutta la regione; la si mangia generalmente con gnocchi o polenta, nelle cascine di Venosta con cavoli acidi.

Pasta al latte (*Milchfrigelen*). — Pasta di farina di frumento o di grano saraceno sbriciolata e cotta nel latte. È la minestra dei contadini dei dintorni di Bolzano.

Vermicelli al latte acido (*Tschottnudeln*). — Della pasta di farina viene amalgamata con latte acido, quindi se ne fanno dei vermicelli che, variamente conditi, si usano come piatto principale in Val Venosta e nelle valli laterali.

Farinata al latte (*Mus*). — Minestra fatta di polenta e farina di frumento cotta nel latte. Piatto contadinesco di tutta la provincia.

Gnocchi (*Knödl*). — Se ne fanno di varie specie:

Gnocchi neri (*Schwarze Knödl*), di farina di grano saraceno, lardo, latte o acqua e pane, e, nella valle d'Isarco, con spinaci tritati; gnocchi bianchi (*Weisse Knödl*), di latte, pane, farina, lardo e salame tritato; gnocchi di magro (*Fastenknödl*) con pane, uova, latte, cipolle tritate e prezzemolo; gnocchi di fegato (*Leberknödl*) con farina e fegato triturato; gnocchi col lardo (*Speckknödl*), di farina, lardo o salsiccia. Questi diversi gnocchi, come si vede, non ricordano affatto gli omonimi italiani in quanto alla composizione, e nemmeno per il volume, giacchè si confezionano in isfere grosse come palle da bigliardo e si servono o come minestra — un gigantesco gnocco troneggia in ogni piatto, a metà sommerso nel brodo — ovvero asciutti, conditi con burro, formaggio o in altro modo, spesso con contorno di cavoli acidi. A Meltina, villaggio sopra Vilpiano, si porta in tavola abitualmente una terrina con due gnocchi identici, ma uno grasso e l'altro magro (con e senza lardo).

Ravioli pusteresi (*Pustertaler Törtln*). — Grossi ravioli con ripieno di spinaci e ricotta dolce, formaggio, uova, noce moscata e maggiorana. Piatto di Val Pusteria.

Ravioletti (*Schlupfkrapfeln*). — Fatti di carne tritata ed avvolti in foglia di pasta. È il piatto delle grandi occasioni in Val Venosta. Se ne fanno di consimili in Trentino e si chiamano *strangolapreti*.

Polenta al forno (*Ofenplent*). — È polenta fatta con farina di granturco (gialla) o di grano saraceno (nera) unita a uova, lardo, salsiccia, tagliata a dadi e cotta al forno. Piatto comune in città ed in campagna.

Polenta nera (*Schwarzplent*). — Polenta di grano saraceno, condita con burro bollente. Si chiama anche *Pulggen*.

Frittelle di farina nera (*Riebl*). — L'intriso è preparato con farina di grano saraceno e latte, e confezionato in bocconcini che vengono fritti in padella allo strutto.

Frittelle di salvia (*Salbeimaus*: letteralmente « topolino di salvia »). — Foglie di salvia intrise in pasta di farina fluida e fritte nello strutto; si mangiano da sole o con le frittelle chiamate *Pofesen*, formate di due fette di pane inzuppate nel latte che includono della marmellata o delle cervella, impanate e fritte.

Frittata di patate e carne (*Gröstl*). — Patate lessate e tagliate a fette sottilissime, fritte in grasso con resti di carne. Comune nei «masi» e negli alberghetti di montagna come piatto della sera.

Cavoli acidi o *crauti* (*Sauerkraut*). — Vivanda di pretta marca tedesca, diffusa del resto in tutto il mondo, di cui in Alto Adige si fa grande consumo. I cavoli cappucci, trinciati con apposito utensile a listerelle sottili, vengono disposti a strati in mastelli, alternandoli con sale, zafferano, semi di comino ed altre droghe. La fermentazione acida della massa non tarda a verificarsi con abbondante formazione di liquido (salamoia). I crauti sono pronti al consumo dopo due mesi. Essi si mangiano cotti con lardo, o con salsiccia, o con carni salate ed affumicate, e servono anche da contorno per numerose vivande. Una pietanza delle valli dell'Isarco e della Pusteria è il *Kraut mit der Laus* (parlando di cibi è meglio non tradurre la parola *Laus!*), crauti cucinati con pezzetti di carne, specialmente di maiale.

La dolciaria è notevolmente sviluppata nell'Alto Adige. Non solamente le città maggiori, come Bolzano, Merano e Bressanone, ma anche i centri minori, da Vipiteno a San Candido, da Chiusa a Dobbiaco, da Ortisei a Villabassa e Monguelfo, ed in molti altri paesi e paesetti, si trovano pasticcerie fornite di dolci di produzione locale in genere gustosissimi e ben presentati, che sono assai apprezzati e ricercati. Accanto ad essi le squisite marmellate e le altre conserve di frutta, di cui esistono buone fabbriche a Bolzano ed a Lana d'Adige, e nell'estate dei gelati eccellenti. Alcune specialità dolci sono le seguenti:

Frittelle dolci (*Gstrauben*). — Impasto di farina, latte, uova, zucchero, con il quale si foggiano delle stelle, triangoli, dischi, ecc., che si friggono nello strutto bollente.

Orecchie di lepre (*Hasenöhrln* o *Pfannzelten*). — Bombette di farina di frumento e granturco, che si mangiano con crauti.

Frittelle di pasta (*Kniekücheln*). — Son fatte di pasta lievitata, cui si dà una forma incavata premendole sul ginocchio (d'onde il nome).

Bombette di Val Venosta (*Vintschgauer Krapfen*). — Fatte di castagne spappolate con del miele. In Venosta è il dolce popolare dei contadini, a Natale, a Pasqua e nell'epoca della mietitura.

Pane tirolese (*Tiroler Brot*). — Si prepara con farina, burro, mandorle, cannella, garofani, scorza di limone e uova. Dopo cotto si taglia a fette e si vernicia di colatura di zucchero.

Sfogliatelle (*Pfurflteig*). — Sono preparate con farina, uova e latte. Comuni in tutto il territorio.

Panini di Fiè (*Völser Brötln*). — Panini duri di farina scura con semi di comino. Specialità di Fiè.

Frittelle di S. Candido (*Innicher Sterz*). — Frittelle piatte, cotte in padella allo strutto, fatte d'una pasta composta di pane imbevuto di latte, farina, uova e abbondanti bacche di mirtillo nero (cesarelle). Piatto semi-dolce, popolare a S. Candido e nell'Alta Pusteria.

Focaccette (*Fochets*). — Sono fatte con una pasta composta di farina bianca, latte, zucchero, burro ed uova, indorate con uovo, cotte al forno e cosparse di zucchero in grani. Si mangiano a Pasqua, col prosciutto.

« *Vecchine* » (*Alte Weiber*). — Pasta di farina con uova e prugne, cotta tre volte allo strutto, tagliata a pezzetti che s'immergono in vino dolce bollente e quindi si cuociono ancora due volte. Dolce delle montagne pusteresi.

« *Prezedè* ». — Dolci di varia forma, cornetti, ghirlande, treccie, fatti di pasta di farina lievitata, con burro, latte, uova, zucchero, bagnati d'uovo, cosparsi di zucchero grosso e anici, e cotti al forno.

« *Zelten* ». — Specie di panforte composto di farina e albume d'uovo, con zucchero, fichi, pignoli, noci, mandorle ed uva secca: è compatto, di forma ovale o rotonda, schiacciata. È il dolce di Natale di tutto l'Alto Adige, fatto anche in casa dai contadini, ma in edizione semplificata.

Torta di frutta (*Strudel*). — È comunissimo nei paesi tedeschi, d'onde fu importato in Alto Adige. È una specie di torta di frutta involta in sfoglia di pasta di farina intrisa di burro o grasso e cotta al forno.

In Alto Adige si preparano numerose bibite a base di frutta, fra cui comunissima quella di sciroppo di lampone (*Himbeersaft*), nonchè vari liquori, come l'acquavite di vinaccie, di prugne (*Slivovitz*), di ciliegie (*Kirsch*), di comino (*Kümmel*), di genziana (*Enzian*), d'anici e di ginepro, che sono prodotti un po' dovunque nella regione. Una bibita usata nelle famiglie è la *Waldmeisterbowle*, fatta principalmente con asperula (*Waldmeister* = *Asperula odorata*) anche chiamata dagli allogeni « bibita di maggio » (*Maitrank*). Le piantine di asperula vengono raccolte prima che i fiorellini, dal soave profumo di vainiglia e di cioccolatte, sieno sbocciati, e sono poste in infusione in buon vino bianco secco, con un po' di zucchero e qualche goccia di essenza d'arancio. Si usa anche aggiungere, insieme all'asperula, delle foglie di more, di melissa, di menta e di fragola. Da quest'infuso scaturisce una bevanda aromatica di sapore gradevolissimo e.... primaverile, che giustifica in pieno l'appellativo maggiolino.

Come è già stato accennato, la Val Venosta è territorio veramente classico per la produzione della frutta da tavola. La frutticultura vi è infatti perfettamente organizzata, tecnicamente, industrialmente e commercialmente, onde rappresenta a giusto titolo uno dei maggiori fattori economici della regione.

Merano ha tratto il miglior partito di questa sua felice situazione; convergono ad essa — durante la stagione — le frutta migliori della valle e le sue celebri cure di frutta e di uva, condotte scientificamente e sapientemente divulgate, costituiscono certamente un'attrattiva e un mezzo di richiamo per il forestiero, di effetto irresistibile.

Nel Meranese e zone finitime sono rappresentate tutte le frutta dei climi temperati: ciliegie, susine, albicocche, pesche, pere, mele; la maggior produzione è però di queste ultime due e particolarmente delle mele, delle quali si hanno tipi di incomparabile bontà e bellezza. La più famosa è la *calvilla bianca d'inverno*, di media grandezza, a buccia dorata, dal sapore e dal profumo delicatissimi, che, maturata in buste di pergamena e confezionata in imballaggi perfetti, invade tutti i mercati del Nord, ove è considerata come la regina delle mele. Altra mela rinomatissima è la *renetta boema di Caldaro*, di color verdastro con sfumatura rossa, pure largamente esportata, e con essa la *rossa nobile* e la *rosmarina bianca* che condividono la loro fama con le magnifiche *pere butirre* pure estesamente coltivate.

Diverse varietà di uve da tavola sono altresì prodotte in Val d'Adige, e messe sul mercato di Merano e degli altri centri dopo accurata selezione. È principalmente usata per la cura uveale la *Vernaccia nera* (*Grossvernatsch*); vengono dopo di essa la *Vernaccia bianca* dai vitigni di Schiava (*Weissvernatsch*), *l'uva di Terlano*, bianca (*weisser Terlaner*) o *Garganega*, l'*uva di Termeno*, rossa (*Traminer*), l'uva di Valtellina, rossa (*Fleischrother Veltliner*).

A Merano le cure uveali sono fatte con metodo rigorosamente razionale e guidate da medici, che v'hanno acquistato un'esperienza da specialisti. L'uva

posta in vendita per la cura è accuratamente scelta e soggetta al controllo dell'autorità sanitaria.

Se ne prescrivono generalmente da 250 grammi sino a tre chili al giorno, da consumarsi a diverse riprese negli intervalli tra un pasto e l'altro, in razioni di differente quantità e variamente distanziate dai pasti stessi. A preferenza l'uva si mangia in grappolo; gli acini devono esser schiacciati fra lingua e palato e non coi denti, nè si debbono ingerire la buccia ed i semi. Dopo mangiata l' uva, conviene procedere alla toeletta della bocca con lo spazzolino e delle soluzioni dentifricie alcaline: a Merano se ne vendono appositamente per questo uso. Invece il succo d'uva si impiega particolarmente da coloro cui l'uva irrita facilmente la cavità orale: esso vien preparato a mezzo di torchietti appositi che si trovano in vendita a Merano. Il consumo dell'uva è però preferibile a quello del succo, per la più completa funzione salivare determinata dalla masticazione, la quale favorisce la digestione. Inutile osservare che la cura dell'uva deve essere accompagnata da un acconcio regime dietetico, regolato dal medico in relazione alle affezioni che vengono trattate, mentre un normale tenore igienico di vita deve essere seguito.

La cura si fa abitualmente dalla metà di agosto alla fine di ottobre.

PROVINCIA DI TRENTO

Le caratteristiche generali descritte per l'Alto Adige nei riguardi dei prodotti vari destinati all'alimentazione valgono sostanzialmente anche per il Trentino che ha comune con esso la fisionomia geografica e quindi la ripartizione di tali prodotti.

La cucina trentina ha parecchi piatti tipici: alcuni di essi sono di evidente derivazione nordica, la maggior parte invece appartengono alla più genuina gastronomia italiana. Quelli che qui vengono descritti sono comuni a tutto il Trentino e non a particolari località: sono dunque pietanze e dolci che di regola si possono trovare ovunque, anche se siano specialmente in onore in determinate località.

Ravioli alla trentina. — Ravioli con ripieno di carni arrosto, carni salate, pollo, cipolla, prezzemolo, il tutto pestato in mortaio e rosolato al burro. Si mangiano cotti in brodo o asciutti, conditi con sugo di carne.

« *Canederli* ». — Sono simili agli *Knödl* alto-atesini, da cui deriva la parola *canederli*, ma di essi assai più leggeri: grossi gnocchi a base di mollica di pane, farina, uova, latte, salsiccie, lardo e prezzemolo. Si mangiano in brodo, o conditi con intingolo e contorno di crauti.

« *Smacafam* ». — Torta trentina composta di farina di grano saraceno, da sola ovvero unita ad altre farine o a pane grattugiato, intrisa in acqua, brodo o sugo di carne, a cui si aggiunge del lardo e del salame tagliato a dadi; la si cuoce al forno con strutto e fette di salsiccia o di salame. È piatto dell'ultima settimana di carnevale.

Polenta di patate. — Fatta con patate lessate, farina di frumento fritta e formaggio grattugiato. Si mangia condita con intingoli o con la selvaggina.

Pinza di patate. — Patate lessate, impastate con farina di frumento ed uova, cotte all'olio in una tortiera; si mangia con l'insalata verde.

Polenta nera. — È una polenta fatta con farina di grano saraceno intrisa in acqua, con un po' di vino bianco; la si mangia a fette, condita con burro rosolato e acciughe, ovvero con intingolo di carne, o con uccelletti; viene anche fritta a fette nello strutto, con cannella e parmigiano, Piatto specialmente in uso nelle Valli di Non e di Sole. In Val di Ledro si fa una polenta consimile, ma con farina di grano saraceno mista a patate.

Cuore ai ferri. — Cuore di vitello spaccato, con-

dito con burro all'aglio o alla cipolla, succo di limone, sale e pepe, cotto sulla gratella.

Frittata trentina. — Composta di uova, farina e latte e cotta in burro o strutto; vi si aggiungono anche delle sardelle o delle erbe primaverili, formaggio, funghi, carciofi o cipolle.

Lepre alla trentina. — Lepre fatta al tegame, con burro, lardo e brodo, a cui si uniscono le interiora marinate con vino nero, pignoli, uva passa, cannella, scorza di limone e zucchero.

« *Brazadéi* ». — Ciambelle simili ai *prezedè* altoatesini (v. pag. 154).

« *Zelten* ». — Grossi pani a forma di mandorla, composti di farina e zucchero, lievito, latte, uova, con noci, fichi, mandorle, pignoli, cedro candito, uva passa, cotti al forno. Si fa anche in Alto Adige (v. pag. 154).

« *Mostazzòn* ». — Torta di mandorle, dolce, con cioccolato, uova ed aromi.

Torta bianca alla trentina. — Torta di farina di grano con zucchero e albumi d'uova.

Torta di bozzoletti alla trentina. — Torta croccante a base di farina, uova, zucchero, burro, mandorle e pignoli, con acquavite.

« *Strudel* ». — Torta di frutta analoga a quella omonima dell'Alto Adige (v. pag. 154).

« *Stràboli* ». — Ciambelle di farina, latte e uova, fritte all'olio.

Offelle. — Fatte di pasta di farina con burro, uova, succo di limone e panna, ripiene di mandorle tritate con zucchero, vainiglia, uova.

« *Fiadoni* ». — Pasticcini di pasta dolce di farina con ripieno di mandorle mescolato a rhum e sciroppo di marena.

« *Gròstoli* ». — Nastri di pasta di farina con latte, uova e burro — a cui talvolta si aggiunge vino bianco ed acquavite — profumati di vainiglia, arancio e limone, fritti nello strutto, quindi spolverizzati di

zucchero. Sono analoghi alle frappe, galani, cenci, ecc. di altre regioni. È dolce famigliare per il carnevale.

« *Tronda* ». — Pane di forma ovale, fatto con farina di grano, impastata con acqua di luppolo, uova, burro, zucchero e lievitata.

Come per l'Alto Adige, così va fatta menzione particolare, per il Trentino, della produzione del miele la quale v'è infatti assai diffusa e razionalmente condotta, onde il miele trentino è tra i migliori che si conoscano. A seconda delle plaghe di raccolta si hanno delle qualità differenti, in relazione alla flora di esse. In Val d'Adige e specialmente a Zambana, nel Basso Sarca, nel Rivano, ed in genere nel fondo delle valli, si raccolgono in aprile e in maggio i mieli misti dei fiori delle piante fruttifere, delle leguminose, delle acacie, ecc., e sono squisiti per sapore e profumo; in maggio e giugno pure dei fiori d'acacia, di tiglio, di timo e della flora prativa e quelli di castagno, amarognoli. Mieli finissimi, dati dai fiori d'alta montagna, si ottengono negli alpeggi delle Valli Giudicarie e Rendena, di Fiemme e di Fassa, di Val Terragnolo, delle Valli di Non e di Sole, degli altipiani di Lavarone, di Vezzena e di Folgaria, ed in genere in tutti i luoghi di montagna da 800 a 1500 metri: assai pregiati i mieli di Rabbi, quelli di Vetriolo, e in genere di tutta la Valsugana, perchè misti a miele di castagno che imparte ad essi un gradevole aroma.

L'apicoltura trentina è regolata dalla Sezione provinciale della Confederazione Nazionale Fascista Agricoltori, la quale provvede anche alla vendita per mezzo del Consorzio N. F. A. Il miele è così smerciato in latte e barattoli di vetro standardizzati, portanti, come garanzia, l'etichetta-tipo.

Altra produzione trentina assai fiorente è quella della grappa, dell'acquavite di ciliegie, di genziana e di prugne, delle quali esistono non poche fabbriche d'onde escono prodotti che sono giustamente rinomati.

ALBIANO. — Castagne, pregiate per la dolcezza e finezza.

ALDENO. — Asparagi, fagiolini — Uve da tavola, pere, pesche, ciliegie, susine — Miele.

ANDALO. — Ricotta.

ARCO. — Pesche e castagne.

AVIO. — Asparagi.

BELLAMONTE IN VAL TRAVIGNOLO. — « Cardarelle », funghi autunnali, di buon aroma. (Si trovano anche nell'Ampezzano) — Gamberi.

BORGO. — Burro — Capretti — Trote del Maso e del Chiapena.

BRENTONICO. — Salumi — Mostarde di frutta, dolci e con senape — Castagne — Patate.

CANEZZA. — Suini — Salami.

CAVEDINE. — Salami.

CONDINO. — Trote e tèmoli dell'Alto Chiese. — Marroni.

COREDO. — Patate.

DOLOMITI DI BRENTA. — Camosci — Caprioli — Francolini — Galli di monte — Galli cedroni.

DRÒ. — Susine, prugne.

FOLGARIA. — Burro e formaggi — Salumi.

GRIGNO. — Sèdani di S. Brigida (nella frazione di Tezze) — Trote del Brenta e del Grigno.

ISERA. — Salamini all'aglio, salsiccie (*luganeghete*) (nella frazione di Patone).

LAGO DI GARDA. — Per i pesci del Garda, (v. pag. 71).

LAGO DI MOLVENO. — Salmerini (*salmo salvelinus*) dalle carni rosee, delicate e saporitissime.

LAGO DI TOBLINO. — Lucci — Tinche.

LAVARONE. — Funghi — Formaggio « Vezzena » — Sciroppo di lamponi.

LAVIS. — Uve da tavola schiava e zibibbo — Trote dell'Avisio.

LEVICO. — Formaggio « Vezzena ».

MARGONE. — Patate.

MOENA. — Cavoli cappucci.

MONTE PAGANELLA. — Galli di monte — Francolini.

MORI. — Asparagi — Crauti — Mostarde di frutta dolci e con senape.

NOMI. — Asparagi.

PADERGNONE. — Uve da tavola.

PINÈ. — L'altipiano di Pinè è reputato per l'allevamento dei vitelli, che posseggono una carne tenera, sia nella parte magra che in quella grassa, onde sono considerati particolarmente adatti per arrosti. Dei vitelli di Pinè si riforniscono gli alberghi del Trentino e dell'Alto Adige — Cavoli cappucci.

PINZOLO. — Trote del Sarca — Funghi detti *brise* — Formaggio magro chiamato *spressa* — Salame all'aglio — Acquavite di genziana.

RIVA. — Trote del Sarca — «Fungo della rugiada» del Monte Brione: gustoso e profumato, è qualità ottima anche per esser conservata sott'olio o in iscatola — Miele.

ROVERETO. — *Probusti*, salsiccie di carne di maiale e di manzo, affumicate — Paste alimentari.

S. LORENZO DI BANALE. — Castrati.

S. MASSENZA. — Cavolfiori — Uve da tavola — Trote del lago.

SEGONZANO. — Salame.

STRIGNO. — Produzione ed esportazione di marroni assai pregiati e ricercati.

TIONE. — Ricotta — Trote.

TORBOLE. — Cavoli broccoli — Trote del Sarca.

TRENTO. — Salame trentino — Salsiccia fresca di maiale — Salsiccette di manzo — Pere butirre e moscatelle — Pane di segala con finocchi.

TRÒDENA. — Cavoli cappucci.

VAL DI FIEMME. — Caprioli — Trote e salmerini — Funghi Burro — Ricotta di capra — Miele — Marmellata di mirtillo rosso — Sciroppo di lampone — Acquavite di genziana.

VAL DI NON. — Mele — Uva *groppella* — Burro — Mortadelle fresche e secche — Formaggio tipo grana. — Miele.

VAL DI SOLE. — Mele — Trote — Burro, formaggi — Miele — Acquavite di genziana.



VAL GIUDICARIE. — Capretti — Trote — Funghi detti *brise*.

VAL GRESTA. — Cavoli cappucci — Patate.

VALLARSA. — Miele.

VAL TESINO. — Castrati — Burro — Salumi — Formaggio fritto — Colomba pasquale (dolce).

VILLA LAGARINA. — Salumi — Asparagi.

VOLANO. — Asparagi.

I VINI DELLA VENEZIA TRIDENTINA.

La coltivazione della vite nella Venezia Tridentina risale a origini remote. Parlano delle uve e dei vini della Rezia gli scrittori delle età romane, i quali ricordano come i tridentini fossero esperti viticultori ed enologi: l'imperatore Cesare Augusto prediligeva il vino retico, lodato pure da Virgilio e Marziale; Catone considerava squisitissime le uve della Rezia, ed il vino da esse prodotto era classificato da Plinio come inferiore solamente al Falerno. Nell'èra cristiana la viticultura tridentina subì alterne vicende, pur resistendo e sviluppandosi attraverso i secoli, protetta anche dai Longobardi e dai Baiuvari immigrati nella regione. Attualmente è industria fiorente e resa tale, contro tutte le avversità, dalla tenacia degli agricoltori, dalla tecnica razionale e perfezionata a cui è improntata, onde i vini della Venezia Tridentina godono meritata fama in casa nostra e fuori.

Nell'Alto Adige la viticultura predomina nel territorio di Bolzano con ramificazioni all'altipiano di Caldaro e alla Val d'Isarco verso Bressanone, e sui due versanti della Val d'Adige sin oltre Merano.

SANTA MADDALENA. — Vino rosso non molto colorito, di profumo delicato, di sapore amabile e vellutato; ha da 11° a 12° d'alcool. Esso è un vino tipico finissimo, che si produce nella plaga ben definita delle

colline di S. Maddalena, in comune di Bolzano all'imbocco della Val d'Isarco, ed è ricercatissimo.

SANTA GIUSTINA. — Vino rosso, pur esso finissimo e simile al precedente, prodotto sulle colline di Santa Giustina, contigue a quelle di Santa Maddalena. È anche questo un vino tipico grandemente apprezzato. Alle stesse qualità e rinomanza partecipa il *Laitago* (*Laitacher*), vino rosso prodotto nella plaga collinosa tipica omonima, finitima a S. Giustina.

GUNCINÀ. — Vino rosso tipico delle colline di Guncinà e S. Giorgio, sovrastanti a Gries, sobborgo di Bolzano. Vino da pasto, di bel colore chiaro, di aroma sottile e sapore armonico, con 11°-12° di alcool.

LAGREIN ROSATO (*Lagreinkretzer*). — Vino assai fine, tipico, prodotto sulle colline di Gries, di sapore amabile e dal caratteristico aroma di vainiglia, con 11°-12° d'alcool; migliora molto se invecchiato in bottiglie.

CALDARO-LAGO. — Vino tipico dei vigneti circondanti il lago di Caldaro, rosso chiaro, molto aromatico e di sapore amabile, con 10°-12° d'alcool. È vino fine che si conserva anche in bottiglia: assai noto come i precedenti, se ne fa estesa esportazione.

KUCHELBERG. — Vino tipico delle colline di Merano e Castel Tirolo: di bel color rosso, secco, sapido e profumato; è preferito come vino da pasto; ha 11°-12° d'alcool.

Grandemente apprezzati come vini rossi superiori, da bottiglia, il CASTEL RAMETZ di Merano che è un Borgogna, ed il CASTEL SCHWANBURG che è un Cabernet di Nalles; il TERMENO (*Traminer*), anch'esso vino tipico da pasto e da bottiglia, il BORGOGNA NERO ed il MISSIANO, il FREIBERGERHOF, il CASTEL S. VALENTINO, il CABERNET, ottimi vini rossi da bottiglia.

Dei vini bianchi v'ha pure buona produzione in Alto Adige: sieno essi da pasto o da bottiglia, hanno

generalmente colore paglierino chiaro, sono limpidissimi, posseggono un sapore secco gradevole, un profumo sottile, con un tenore alcoolico di 11° a 13°. Anche di essi si fa estesa esportazione specialmente in Germania. Le qualità più note sono: il BORGOGNA BIANCO, il RIESLING, il SAUVIGNON, il RULANDER, il TERLANO (*Terlaner*), il TERMENO AROMATICO (*Gewürztraminer*), il KREUZBICHLER, il SYLVANER, il LACRIME DI SANTA MADDALENA (*St. Magdalena Tränen*), il CASTEL RAMETZ, il GOYENER RIESLING, del Castello di Goyen presso Merano, il FREIBERGERHOF bianco, il CASTEL SCHWANBURG bianco, il RIESLING RENANO.

Anche in Alto Adige la produzione tipica è sempre meglio protetta attraverso la solida organizzazione delle cantine sociali e dei sindacati; onde essa può presentarsi sui mercati con tipi ben fatti e costanti nel dominio del possibile, che incontrano largamente il favore degli acquirenti.

Nella regione si fabbricano anche, sebbene non in grandi quantità, dei vini bianchi dolci come il RULANDER ed il MOSCATO, dei buoni VERMOUTH e degli Spumanti di Terlano, Borgogna e Riesling.

Nel Trentino le principali zone viticole sono rappresentate dalla Valle Lagarina con le valli laterali, e dal Basso Sarca. La zona di Valle Lagarina va da Ala sia al confine che separa la provincia di Trento da quella di Bolzano: l'industria è sviluppata con particolare intensità, oltre che nelle colline di Rovereto e di Trento, nel territorio di S. Michele all'Adige, Mezzolombardo e Mezzocorona fra Trento e Salorno. Nelle valli laterali alla Lagarina la coltivazione è specialmente estesa in Val Cembra, Valsugana e Val di Non. La zona vitata del Basso Sarca comprende in particolar modo la plaga di Riva e di Arco.

In larghe zone della Venezia Tridentina si producono vini comuni bianchi e rossi; si hanno però vini tipici — ed a tipo costante — alcuni dei quali finissimi e rinomati, da vigneti specializzati estesi a vaste plaghe.

In tutta la regione esistono grandi stabilimenti vinicoli e cantine sociali, ed a S. Michele all'Adige un Istituto Agrario che dà il maggiore impulso all'industria.

VAL D'ADIGE. — Vino rosso-rubino, nelle varietà chiara e scura, secco, con 10° d'alcool; da pasto.

TEROLDICO, o TEROLDEGO. —Vino rosso-violaceo, secco, robusto, dal profumo che ricorda la viola e il lampone, con 11°-13° d'alcool. È anche vino da bottiglia, per arrosto. V'ha anche un *Teroldego rosato*.

MARZEMINO. — Vino rosso o rosato, amabile e profumato, con 11°-13° di alcool. È vino da pasto ma dà anche ottimi prodotti da bottiglia come il rinomato *Vino d'Isera* presso Rovereto.

ROSSO SPECIALE. — Vino da pasto di grande esito, ben colorito, robusto, con 9.5°-10.5° d'alcool.

Altri vini rossi trentini sono il CABERNET, il BORGOGNA NERO, il ROSATO, vini finissimi da bottiglia, ed il MOSCATO ROSA, un cerasuolo assai aromatico, dolce, alcoolico (14°-15°) da fin di tavola.

FONTANE d'ORO. — Vino bianco, secco, di colore paglierino, lievemente profumato, con 11° d'alcool. Vino fine da pasto.

NOSIOLA. — Vino bianco, secco, di colore dorato, profumato, con 11° d'alcool. Vino fine da pasto ed anche da bottiglia.

RIESLING. — Vino bianco secco, di color paglierino, di delicato aroma, con 12°-13° d'alcool.

BORGOGNA BIANCO. — Vino bianco, secco, di color paglierino, profumato, con 12°-13° d'alcool; da bottiglia.

SAUVIGNON BIANCO. — Vino bianco secco, di colore

paglierino, dal profumo vellutato, con 12°-13° d'alcool; da bottiglia.

TERMENO AROMATICO. — Vino bianco secco, di colore paglierino, aromatico e lievemente amarognolo, con 12°-13° d'alcool; da bottiglia (v. sopra).

VERNACCIA. — Vino bianco secco, di color paglierino, frizzante, lievemente profumato, con 10°-11° d'alcool: è largamente prodotto ad Aldeno.

Altri vini bianchi sono il GOCCIA D'ORO, il BIANCO SPECIALE, il TREBBIANO. Nella provincia si producono anche eccellenti MOSCATI DOLCI, come quelli di S. Michele, di Lavis, di Rovereto e dei VINI SANTI o PASSITI, come quelli di Castel Toblino, di Arco, delle Sarche, di Cavedine, di Vezzano, di Trento, Drò, Padergnone.

VENEZIA GIULIA

Come già venne rilevato per la Venezia Tridentina, anche la gastronomia della Venezia Giulia risente di alcuni esotismi dovuti alla passata occupazione straniera ed alla inclusione di popolazioni allogene; vi si danno perciò convegno, accanto alla cucina veneta, che ne forma il fondo, usanze austriache, ungheresi e slave che per certi rispetti influiscono sul modo di preparazione dei cibi di origine italiana, imprimendo ad essi modificazioni più o meno sensibili; d'altro canto talune pietanze d'oltre confine vi si sono acclimatate divenendo d'uso comune, e vi costituiscono quindi delle specialità che si aggiungono a quelle di più genuina marca locale.

PROVINCIA DI TRIESTE

Il grande emporio commerciale dell'Adriatico provvede per buona parte con l'importazione delle derrate alimentari ai bisogni del proprio consumo. L'allevamento del bestiame è in provincia scarso, onde annualmente forti quantità di carni fresche e di animali da macello vengono introdotti dalle altre regioni o da oltre confine, e carni congelate dall'Argentina e dal Brasile. Egualmente avviene per gli erbaggi e le frutta, salvo alcune verdure assai ricercate provenienti dagli orti delle campagne adiacenti a Trieste e talune frutta, come le susine del Carso e le pesche della piana di Monfalcone. Ottima cacciagione di valle giunge dalle lagune di Grado e Monfalcone, e dalla zona di Postumia caprioli ed al-

tra selvaggina. Il mercato del pesce viene rifornito oltre che dalla pesca locale, da quella che s'effettua sulla costa istriana, sul mare e nelle valli di Grado, e nel Quarnero.

La cucina triestina avendo così a propria disposizione una gamma amplissima di « materie prime » e seguendo nelle proprie manipolazioni non la sola cucina italiana ma anche, come è stato notato più sopra, metodi e preparazioni di altre cucine, presenta una ricchezza e varietà di cibi che ne forma la caratteristica e ne giustifica la rinomanza. Non vi mancano le specialità vere e proprie, a buon diritto apprezzate e ricercate; ma vi prevalgono sopratutto quelle varianti di preparazione che ne costituiscono il particolare « stile », per cui molte pietanze comuni anche ad altre regioni d'Italia, ne differiscono per insospettate singolarità di sapori e d'aromi che il più spesso conferiscono ai cibi nuovi elementi d'attrattiva.... per il palato.

La cucina triestina è quella che domina, nelle sue linee essenziali, in tutta la Venezia Giulia, dal Goriziano al Quarnero, a Zara: dopo d'aver detto di essa, quindi, non rimarrà che segnare per ciascuna delle altre provincie le rispettive differenze e specialità locali.

Zuppe, minestre e minestroni d'ogni composizione e varietà tengono un posto larghissimo sulle mense triestine; per una certa parte si scostano dalle comuni minestre nostrane poichè hanno l'impronta della culinaria nordica. Sono infatti d'uso corrente le zuppe fatte con farina, con orzo, con semolino, con pan trito, e varie sorta di *gnocchetti* in brodo; questi, oltre che con farinacei, vengono preparati con carne tritata, fegato, cervella, soffritti al burro con cipolle, prezzemolo, maggiorana ed altri aromi. Tipica minestra del Carso è il *mocnik*, specie di farinata con burro ed uova, cotta in acqua; specialità locale è pure il *paparot*, minestra di spinacci con farina, burro ed aglio.

I minestroni hanno il loro esponente nella *iota*, fatta di fagioli e crauti, con o senza patate, condita all'olio ed aromatizzata con aglio, foglie di lauro e semi di comino (il comino, *Carum carvi*, come la maggiorana, *Origanum maiorana*, figurano tra gli aromi più usati dalla cucina triestina). In altri minestroni vengono variamente associati i fagioli, le rape, le patate, l'orzo, le lenticchie, talora con riso o con pasta, quasi sempre in unione a salsiccie, cipolle, lardo affumicato ed olio, con aglio ed aromi diversi. Il minestrone « alla triestina », colà chiamato semplicemente *minestron*, è fatto di tagliatelle scure con fagioli e lardo.

Le minestre asciutte sono più particolarmente rappresentate da diversi risotti, con carne, piselli, zucchini, cavoli (*verze*), funghi, conditi di lardo o di burro, pomidoro, prezzemolo ed aglio. Non v'ha invece alcuna confezione tipicamente locale di pasta asciutta, sebbene ottime paste sieno prodotte ed anche largamente esportate dai pastifici triestini.

Di verdure e legumi si fa grande consumo sia come contorni sia come piatti a sè. Di largo uso sono i *cappucci garbi* o crauti, le insalate cotte, le verdure ripiene, come i pomodori, gli zucchini, i peperoni, le melanzane, le cipolle, i carciofi; i ripieni, copiosamente aromatizzati, son composti generalmente di salsiccie e pan grattato.

Tra i piatti di carne va citato come specialità d'importazione il *Gulyás* o *Gulasch*, il celeberrimo stufato che costituisce la pietanza nazionale ungherese e che a Trieste, come in quasi tutta la Venezia Giulia, è riprodotto alla perfezione. Il Gulyás è a giusto titolo reputato un piatto di primissimo ordine, ma è di sapore vigoroso e richiede palati robusti; si prepara con carne di manzo — talora di vitello e di maiale — che si taglia a pezzi e si fa cuocere in istufato con lardo affumicato, molta cipolla e *paprika*, la ardente polvere di peperone ungherese da cui questa vivanda trae il

gusto e l'aroma; il Gulyás si serve con contorno di patate allesse e richiede d'essere annaffiato con vino generoso, naturalmente rosso.

Altra specialità che ha preso diritto di cittadinanza nel Triestino è la costoletta « alla viennese » o *Wiener Schnitzel*, fatta con coscia di vitello battuta, dorata, impanata e fritta nello strutto o nell'olio, ornata d'un filetto d'acciuga ed un'oliva. Taluni la confondono con la costoletta alla milanese, ma questa è fatta con la parte della costola del vitello ed è fritta al burro.

Gli altri piatti di carne corrispondono generalmente a quelli della cucina nostrana comune, salvo tuttavia quelle differenti tonalità di sapori che, come è stato rilevato sopra, possono presentare a cagione degli aromi impiegati, o delle salse e dei contorni che li accompagnano; vuolsi qui alludere particolarmente alle salse fatte a base di frutta — mele, ribes, uva spina, susine, lamponi, aranci — ovvero di semi aromatici, come pignoli, anici, comino, ed ai contorni composti di frutta e di marmellate.

Pure con diverse frutta si preparano *omelettes* e frittate (pere, mele, noci, albicocche, pesche, ciliegie, fragole ecc.) e sono piatti veramente gustosi e delicati. Squisita specialità triestina è la frittata coi granchi fatta all'olio. Della carne di maiale si fa buon consumo in vivande diverse: arrosti, spezzatini, bistecche, spesso aromatizzati con fiori di finocchio. Ottimi i salumi di produzione locale, fra cui le squisite *luganighe del Carso* aromatizzate con aglio, rosmarino e prezzemolo.

Le numerose qualità di pesce e di frutti di mare che affluiscono alle pescherie triestine, danno luogo ad una grande varietà di pietanze prelibate, il che costituisce certamente uno dei pregi più salienti della gastronomia locale. Eccelle fra di esse il *brodetto*, preparato con diverse specie di pesci, prima rosolati o addirittura arrostiti nell'olio, quindi cotti

in teglia con cipolle, aglio, prezzemolo, fette di pomodoro fresco, foglie di lauro, ed aceto; questa confezione — che appartiene insomma alla grande famiglia delle zuppe alla marinara — riesce delicata e squisitissima. Il brodetto si prepara anche con una sola qualità di pesce ed è ugualmente saporito: anguille, baccalà, cefali, sgombri, ghiozzi (*guati*), passere, scorpene, rospi, tonno, triglie, volpine ecc. Lo si fa pure con i calamari, le squille (*canòcie*), i granchi (*granzèvole*), gli scampi, riuscendo assai gustoso; quello di scampi è particolarmente prelibato e ricercato. Col brodetto si serve comunemente la polenta ed è connubio felicissimo.

Un'altra serie squisita è quella dei risotti, di calamari, *canòcie*, capparozzoli, granchi, mitili, ostriche, scampi: questi risotti vengono preparati partendo dal brodetto relativo, nel quale poi viene cotto il riso. Altro piatto caratteristico è il *pesce in savòr*, pesce fritto nell'olio e sul quale si versa quindi una marinata composta d'olio, aceto, cipolla, zucchero, uva secca, pignoli, lauro e rosmarino.

Del resto i cuochi triestini, ed in genere di tutto il littorale della regione, sono abilissimi anche nelle altre confezioni del pesce: fritto, alla griglia, panato, in bianco ecc.

Di piatti dolci la cucina triestina offre una cospicua serie:

Le *frittelle* o *fritole* di cui son tipo quelle di Carnevale, composte di farina con lievito, zucchero, uova, buccia di limone, cannella, rhum, uva sultanina, pignoli, e fritte nell'olio: esse si possono variare con ricotta, semolino o rasura di mele.

Le *fritture di frutta*, preparate con un impasto di zucchero, scorza di limone, latte, farina, rhum, nel quale s'avvolgono le frutta tagliate a fette, mele, pere, albicocche, pesche, banane ecc., che poi vengono fritte nell'olio e quindi cosparse di zucchero e cannella.

I *ravioli* dolci di crema e di frutta, pure fritti e zuccherati.

I *gnocchi* dolci di farina di patate, con noci, o prugne, o albicocche o marmellate, cotti in acqua e quindi zuccherati.

Gli *strùcoli*, i quali sono dei rotoli disposti a spirale di pasta dolce, in cui sono avvolte varie qualità di frutta, e cotti al forno; vi sono così gli struccoli di mele, di prugne, di ciliegie, d'uva; se ne fanno però anche di patate e di ricotta.

Un dolce che si considera specialità triestina, benchè originario di Castagnevizza, è il *pressnitz*: tortiglione di pasta dolce contenente uva secca, noci, mandorle, pignoli, pezzi di cedro e d'arancio candito, focaccia grattugiata, il tutto irrorato di rhum o di vino di Cipro, e cotto al forno. È dolce di Pasqua.

Sono anche da ricordare il *cuguluf*, specie di focaccia dolce, i *consegimi*, ciambelle fatte con vino bianco, e varie sorta di pasticcini, come i *chifeleti*, gli *anicini*, i *peverini*, il *pane di vescovo*, i *cròstoli*, i *bussolai*, che appartengono tanto alla cucina di famiglia quanto alle pasticcerie.

BARCOLA (sobborgo di Trieste). — Liquori della locale distilleria. — Pesce fresco di prima mano — Calamaretti.

GRADO. — Pesci di mare e di laguna. — Uccelli acquatici. — Pane *carusso*. — Brodetto di pesce con polenta; è un brodetto gustosissimo e caratteristico, assai delicato per le qualità di pesci che lo compongono e per la confezione, dalla quale sono esclusi i pomodori; la polenta è fatta con farina di granturco bianco ed è particolarmente saporita. — Risotto di cappe e d'altri molluschi (cappelunghe, cappesante, canestrelli, capperi di laguna, peverazze). — Ostriche — Sardine ed acciughe in scatola.

MONFALCONE. — Cacciagione di valle: anatre (*masori*) e folaghe — Tonni — Sardine sott'olio.

POSTUMIA. — Cacciagione di pelo e di penna. — Gamberi — *Luganighe* del Cragno (Carniola) — Risotto coi gamberi.

SERVOLA (sobborgo di Trieste). — *Bighe*, pane di pasta dura, ben cotto e poco colorito. — *Saltimpanza*, specie di pan dolce.

PROVINCIA DI FIUME

La culinaria liburnica s'intitola ad una specialità gloriosa, gli *scampi*, per la quale essa gode una fama non peritura.

Gli scampi (*Nephrops norvegicus*), i piccoli crostacei che sembrano aver concentrato nelle loro carni tutte le più delicate delizie delle aragoste e degli astaci, hanno il loro *habitat* d'elezione nelle acque del Quarnero. Trovano in esse quelle condizioni d'ambiente per cui vivono e vi si moltiplicano rigogliosamente, a differenza di tante altre località marine ove ne fu tentata invano l'acclimatazione. Quelli medesimi che si trovano nei mari di Norvegia (d'onde il nome) son lontani dal possedere le qualità dei nostri ed ancor più scadenti sono gli scampi del golfo di Biscaglia. Al loro confronto non reggono neppure gli scampi del golfo di Napoli, detti *mazzacuogni*.

Se Venezia ha contribuito poderosamente a diffondere nel mondo cosmopolita le saporite virtù degli scampi che, almeno per la frittura, sono così entrati nel dominio della cucina veneziana, i loro fasti gastronomici più autentici si celebrano sul Quarnero, a Fiume, in piatti sovranamente prelibati: il *risotto di scampi*, cotto nel brodo fatto con le zampe, le teste ed i gusci di essi, a cui si uniscono gli scampi fritti; il *brodetto* preparato con soli scampi; la *zuppa di scampi* che ne è una squisita variante: gli *scampi « in busera »*, fatti al forno, piatto squisito che s'innaffia con i migliori vini istriani; gli *scampi « alla cardinale »*, in umido, avvolti in fette di prosciutto; ed ancora, *gli scampi fritti*, delicatissimi, gli *scampi lessati*, serviti con salse svariate, gli *scampi alla pizzaiola*, di vigoroso sapore.

I mesi migliori per gli scampi sono da settembre ad aprile e vuolsi che nei periodi di luna piena sieno più gustosi e meglio in carne.

Il golfo del Quarnero è egualmente ricco di altra pesca, fra cui è abbondante quella degli sgombri e dei naselli, dei tonni e delle palamide.

Rinomate sono le ostriche di Cherso, le seppie, le seppiole ed in genere tutti i frutti di mare.

La cucina fiumana è simile alla triestina, e, com'essa, trae i suoi elementi dalla cucina italiana, dalla slovena, austriaca ed ungherese; le caratteristiche ne sono quindi le stesse ed è dunque superfluo il ripeterle.

Nelle campagne v'ha buona produzione di verdure: sono particolarmente apprezzate le patate, le rape (con le quali si fanno le cosidette *rape garbe*, o rape agre), i verzotti, qualità speciale di cavoli cappucci, asparagi di campo. Ciliegie e marroni ricercati si trovano a Laurana, susine a Villa del Nevoso.

Specialità di Villa del Nevoso è la *luganiga*, salsiccia di maiale aromatica, dell'altipiano dei Cicci e del Monte Nevoso, il formaggio pecorino, di Ruccavazzo (Mattuglie), la ricotta fresca e salata, ed il prosciutto. Abbondante la cacciagione, fra cui il capriolo.

PROVINCIA DI GORIZIA

Tra i prodotti del suolo nel Goriziano, sono particolarmente rinomati gli asparagi, la cui produzione è assai rilevante, tanto che alimenta una esportazione cospicua in Austria e Germania ove vengono inviati entro cestini appositamente confezionati di 5 kg. l'uno. A Gorizia se ne fa largo consumo: generalmente gli asparagi lessati sono conditi con una salsa d'olio d'olivo in cui vengono incorporati dei rossi d'uovo cotti e varie droghe; ne risulta una specie di maionese piccante.

Di Gorizia sono noti i radicchi rossi ed i topinambur (*Heliantus tuberosus*), tuberi commestibili colà chiamato *zartuffi*, che posseggono un lieve sapore di

carciofi. L'altipiano della Bansizza dà delle ottime patate bianche, farinose, saporite; la selva di Tarnova dei lamponi e mirtilli; le colline del Collio e la valle del Vipacco delle ciliegie precoci, rosse, gustosissime, per la maggior parte esportate in Austria e Germania, delle fragole di squisito profumo, pur esse esportate in grandi quantità, e dell'uva bianca da tavola, eccellente di sapore e d'aroma, che è abbondantemente esitata in Italia ed all'estero.

Assai ricercate sono pure le prugne della regione: a Gorizia se ne fa molto commercio, sieno fresche o essiccate — specialmente degli *àmoli*, prugne sbucciate, dimezzate ed essiccate al sole — e così dei canditi e marmellate di frutta prodotte dalle fabbriche locali, che vengono pure esportate oltre confine.

Nella valle d'Isonzo e specialmente a Tolmino, a Caporetto ed a Plezzo, v'ha forte allevamento di vitelli e capretti: i vitelli da latte di Tolmino, dalla carne tenera e gustosa, si considerano una vera specialità del Goriziano, esportata sui mercati interni.

Plezzo è rinomato per i suoi formaggi, tanto da tavola che da grattugiare; son particolarmente ricercati quelli che si producono nelle malghe del Monte Re. Finissimo è il burro dell'Alto Isonzo.

La provincia di Gorizia possiede cacciagione abbondante. Nella zona di Lucinico, Mossa, San Lorenzo, Monte Calvario, San Floriano e paesi limitrofi si trovano i fagiani dorati, le pernici, le starne, le coturnici, le lepri; nelle zone montuose, specie del Monte Re, e nella selva di Ternova le gallinelle bianche e dorate, i francolini, i caprioli, i galli selvatici.

Ad Aisovizza, sobborgo di Gorizia, v'ha copioso allevamento di gamberi importati da Postumia; nell'Alto Isonzo e nell'Idria abbondante pesca di trote e temoli. Specialità di Gorizia e di vari centri della provincia sono le *luganighe*; vi si trovano pure le salsiccie della Carniola dette *luganighe del Cragno*. Si usa cucinarle con vino bianco e burro e si mangiano al mat-

tino verso le 10, o nel pomeriggio come merenda. Nella Bassa Friulana si confezionano prosciutti del tipo di S. Daniele (v. pag. 131), a Caporetto dei salami assai pregiati, così come lo sono in genere i salumi dell'intera regione: menzione particolare meritano i sanguinacci, confezionati con sangue di maiale cotto, zucchero, uva sultanina, pignoli e droghe. Nelle trattorie e nei ristoranti di Gorizia si trovano, durante la Quaresima, i *presel*, sorta di pane a bastoncelli sottili, attorcigliati, cosparsi copiosamente di sale, croccanti, che si consumano con la birra, come stimolante al bere.

In tutta la parte montana del Goriziano si produce molto miele di finissimo aroma, che per buona parte viene esportato in Cecoslovacchia.

La cucina goriziana è in tutto simile alla triestina. Minestrone tradizionale è la *iota*, che qui è fatta generalmente con orzo, patate, fagioli e crauti, in brodo di carne. Piatto della domenica sono i gnocchi, composti di farina di frumento, patate e prugne, cotti in acqua e conditi con molto burro e formaggio di Plezzo.

Il *Gulyás* (v. pag. 169) è piatto molto in uso in città e nella provincia.

Specialità della dolciaria goriziana sono:

La *gubana*, dolce di Pasqua formato di pasta sfoglia a forma di chiocciola, contenente un ripieno di mandorle, cedro ed arancio candito, uva sultanina, noci, cannella, il tutto impastato con burro, zucchero e vino di Malaga o di Cipro; questi involti vengono quindi dorati e cotti al forno.

La *potizza*, fatta di pasta lievitata, con burro, latte, zucchero, uova, scorza di limone, arrotolata con ripieno di cioccolata, noci, limone, spezie e cotta al forno. È dolce di Natale, di Capo d'Anno e della Befana, originario della Carniola; il nome stesso è sloveno e non traducibile in italiano.

La *pinza goriziana*, focaccia leggera e squisita, di Pasqua.

Le *fave dei morti* (simili, del resto, a quelle d'altri paesi), sorta d'amaretti profumati al cedro, alla rosa, o al cioccolatte, che si vendono ai primi di novembre.

PROVINCIA DI POLA

Lungo la costa istriana l'industria della pesca è molto sviluppata, e se ne ha una produzione la quale, oltre essere abbondante, fornisce anche delle qualità sceltissime di pesci, molluschi e crostacei: godono di grande reputazione le triglie di scoglio, le sogliole, le orate, i dentici, i gronghi, i branzini, i ghiozzi, che si pescano in tutto il mare istriano, le ostriche, i mitili, i pidocchi di mare (o *peòci*), del Canale di Leme, le *granzevole*, i granchi ed i datteri di mare di Rovigno, le sardine di Isola e canocchie, seppie, calamari, astaci, aragoste, di cui si fa buona pesca lungo le scogliere di quel littorale, come pure nell'Isola di Lussino: copiosa la pesca di tonni e palamide nelle peschiere dell'Arsa e dell'isola di Cherso, ove pure si trovano sgombri e scampi.

La cacciagione è in Istria abbondante e variata: pernici, starne, beccacce, colombi selvatici e quaglie di passo, gineproni (*gazzanelle*) e nelle valli, in prossimità del mare, beccaccini ed anatre (*masori*); il lago d'Arsa è convegno di caccia acquatica assai frequentato. Nelle colline le lepri, nelle parti più montuose i caprioli.

Tra gli animali da macello gode di particolare rinomanza l'agnello d'Istria, delle carni tenere, gustose e delicate.

In tutta l'Istria è comune il prosciutto magro, leggermente affumicato sotto la cappa del camino.

È specialità dell'isola di Cherso l'ottimo formaggio pecorino che si trova pure in parecchie altre località istriane, insieme alla ricotta; delle Isole Brioni il cosiddetto « formaggio imperiale ».

Delle verdure e delle frutta sono da segnalare: gli asparagi di Pirano e di Capodistria, gli enormi carciofi detti « *paonazzi* » di Rovigno, i piselli precoci di Capodistria; le pesche di Pirano, le prugne di Castelnuovo d'Istria (essiccate ed esportate in gran quantità, ovvero distillate per preparare lo *Slivoviz*), i fichi di Cherso, le ciliegie, gialle, grosse duracine, dette « imperiali » di Pisino, le nocciole di Orsera, di Parenzo e di Rovigno, le fragole di Capodistria e di Pirano, il *chasselas moscato*, uva da tavola, di Parenzo e di Capodistria, l'uva *lugliatica*, di Buie.

La cucina dell'Istria rassomiglia strettamente alla triestina nelle sue differenti confezioni. Vi si fa molto uso di *risi e bisi*, la venezianissima minestra di riso e piselli, di brodetto di pesce, di risotti con frutti di mare (*granzevole* e datteri); a Rovigno si fa la cosìdetta *ministreina*, di fave fresche, soffritte con prosciutto e cipolla, e di riso; a Parenzo e nell'Istria interna la *minestra di bobici*, di granturco fresco, fagioli e patate, con prosciutto affumicato. Svariati i piatti di pesce, comunemente accompagnati da insalate di radicchi rossi. Un piatto delle solennità, nelle campagne istriane, sono i *graffi*, grossi ravioli semidolci, il cui ripieno è composto di uova, formaggio pecorino grattugiato e molta uva passa, intriso con succo di carne. Tipico piatto di Rovigno è la *tiesta e pineini*, composto di testa, piedini, trippa, intestini e sangue d'agnello, cucinati con lardo, prezzemolo, pepe e cipolla.

I dolci locali, oltre alla *potizza* simile a quella del Goriziano, sono le *fritole*, frittelle di patate o di zucca impastata con farina, buccia di limone, uva secca, pignoli, cioccolata e zucchero; i *macaroni*, di Rovigno, fatti d'un impasto di farina, vino bianco ed olio caldi, con zucchero, quindi ridotti a pezzi oblunghi e fritti; i *bussolai*, ciambelline dolci all'olio che si vendono infilate in uno spago; i *papini*, sorta di bussolai, di Pirano e di Montona; gli *zaletti*, di farina di granturco e uva fresca (v. pag. 116); le marmellate di fichi e di prugne, le cotognate, le pinze di pasta lievitata, con zucchero, uova e vino bianco, i sanguinacci (*mule de porco*) e le torte di Pasqua. Ad Albona, Pisino e Dignano si fanno, per le feste e in occasione di nozze, i *parpagnacchi*, dolci di miele e di noci macinate, a Rovigno i croccanti di nocciole ed i cosiddetti *fiocchi*, i quali sono simili ai *galani* del Veneto, a Montona il pan di Spagna montonese.

PROVINCIA DI ZARA

La gastronomia zaratina non presenta caratteristiche tali che la possano differenziare da quella che è propria ai paesi costieri dell'Alto Adriatico orientale; e ciò è ben comprensibile in quanto la cucina dalmata, come l'istriana e la triestina, trae i propri metodi dalla italiana, con qualche influenza slava, tedesca e ungherese.

Sono tipici prodotti della campagna zaratina i radicchi « da cuocere » e gli asparagi verdi dall'intenso aroma; tra le carni sono specialità pregiata quelle dell'« agnello dell'Incoronata »; tra i latticini, il « formaggio di ludro », che si vende al tempo della vendemmia entro borse di pelle di caprone (*ludro*).

Anche il mare di Zara e delle isole antistanti dà buona ed abbondante pesca; sono assai apprezzati i frutti di mare, come i calamari, i datteri, i *peòci*, i *mùssoli* e soprattutto le aragoste e gli astaci squisitissimi di Lagosta.

Sono da segnalare, tra i piatti di cucina: Il *risotto coi peòci*, in cui questi molluschi son cotti con aglio, aceto, cipolla, prezzemolo e pomodoro, per poi essere aggiunti al riso; invece dei pidocchi di mare, si impiegano nello stesso modo i calamaretti, i datteri, gli scampi: è piatto della vigilia di Natale. I *calamari ripieni*, cucinati in graticola o al tegame con ripieno fatto d'un impasto delle zampe dei calamari triturate

con prezzemolo, aglio, sardelle salate, salame, uova sode. I *rambassicci* (intraducibile), foglie di cavolo nelle quali s'avvolge un ripieno di carne di manzo e di maiale, prosciutto, uova sode, aglio, prezzemolo; questi involti sono cotti in umido e rappresentano la pietanza di rito nei pranzi di Carnevale. La *pastizzada* (pasticciata) fatta con carne di manzo marinata nell'aceto, steccata di lardo ed aglio, cotta in casseruola con grasso di maiale, cipolla, vino bianco o rosso, zucchero e prugne secche: col sugo di questo piatto si condiscono maccheroni e gnocchi.

I VINI DELLA VENEZIA GIULIA.

TERRANO. — È il vino rosso tipico della Venezia Giulia; ricco di colore, robusto, di buon tenore alcoolico (9°-12°), secco, dal sapore caratteristico di marasca; rappresenta un vino fine da pasto, particolarmente indicato per arrosto. Lo si conserva in botti, lo si vende in fiaschi; l'età migliore di consumo è di uno a due anni; generalmente non viene imbottigliato perchè l'invecchiamento non ne migliora i pregi. San Daniele del Carso, in provincia di Gorizia, è la plaga di miglior produzione del Terrano e, nell'Istria, Parenzo, Orsera, Rovigno, Umago, Visignano, Canfanaro.

REFOSCO. — Altro vino rosso largamente prodotto nell'Istria, a Buie, Visinada, Capodistria, Isola, S. Vincenti, Dignano, tanto che vien chiamato più comunemente *Refosco d'Istria*. È di coloro rosso carico, di sapore secco, alcoolico (10°-12° sino a 14°) frizzante, ed anche spumante; è vino da bottiglia, esportato all'interno quanto all'estero. Il Refosco più apprezzato è quello d'Isola d'Istria e paesi limitrofi.

PROSECCO. — Prende il nome dal paese di Prosecco, che trovasi in una plaga intensamente coltivata a vigna sulle alture retrostanti a Trieste. È bianco

dorato, limpido, di gradevole sapor dolce, di buon profumo; il grado alcoolico va da 12° a 15°. Si conserva in bottiglia ed è vino da fin di tavola grandemente apprezzato.

« VIN DE ROSA ». — È una rara specialità istriana, che, almeno nella sua qualità più autentica, difficilmente si trova in commercio; si produce unicamente nella parte meridionale della penisola istriana tra Parenzo, Canfanaro, Dignano e Pola. Ha un delicato color roseo, è di sapor dolce e possiede un delizioso profumo di rosa; il grado alcoolico ne è di 10°-12°, si conserva unicamente in bottiglie ed è vino da fin di tavola.

MOSCATO ROSA. — Vino bianco dolce, dal caratteristico sapore di moscatello, frizzante e talora spumante, discretamente alcoolico, da bottiglia. Viene prodotto in parecchie località dell'Istria e specialmente a Parenzo, Dignano e Peroi, frazione di Pola.

MOSCATO BIANCO. — Di color bianco dorato, dolce, con 13°-15° d'alcool, spumante, prodotto a Parenzo, Verteneglio, Rovigno, Buie e Momiano di Buie.

MOSCATO SECCO. — Vino bianco dorato, secco, con 12° a 15° d'alcool, prodotto a Buie, Verteneglio, Momiano, Rovigno.

Altri vini della Venezia Giulia che meritano d'essere segnalati sono: il CABERNET ed il BORGOGNA, rossi, di Parenzo; la MALVASIA, ed il PINOT, bianchi e secchi, di Parenzo e plaghe finitime; il TREBBIANO, bianco e secco, di Pisino; il REFOSCO PASSITO, di Parenzo, Rovigno, Capodistria, Isola; la MALVASIA DOLCE, di Parenzo; il MISTELLA vino bianco, sui 15° d'alcool, dolce, di Buie; i vini bianchi e rosati di Mattuglie; i RIBOLLA bianchi della valle del Vipacco, chiari, di sapore amabile, a circa 12°; i VINI DEL COLLIO presso Gorizia, a 9°-12°, bianco-verdognoli,

dal profumo delicato e dal gusto fine e gradevole; il Pinot di Cormons, rosso, generoso, di qualità superiore, alcoolico, da bottiglia; il Riesling d'Aquileia e di Ronchi dei Legionari; i vini da fin di tavola dell'isola di Lagosta.

LIQUORI.

Maraschino di Zara. — È fra tutti il più conosciuto; largamente esportato, si può ben dire che goda una fama mondiale. È liquore finissimo e delicato, sui 35° d'alcool, di tipo assolutamente costante, preparato a base di ciliegie di qualità speciale (*marasche dalmate*). A Zara si produce anche il « distillato di marasca », a 50°-70° d'alcool, acquavite forte di ciliegie.

Slivoviz. — Acquavite di prugne, dal colore biondo chiaro, profumata, moderatamente alcoolica, di sapore assai gradevole; in tutta l'Istria (specialmente a Castelnuovo d'Istria), nel Triestino e nel Goriziano se ne trova di eccellente; così pure si ha della grappa di vinaccia di ottima qualità.

Brinjevec o Brinja. — Si fabbrica specialmente dai contadini di Golazzo, frazione di Matteria in provincia di Fiume; è prodotto dalla distillazione delle bacche di ginepro, ha color bianchissimo, con intenso aroma di ginepro ed è fortemente alcoolico.

LIGURIA

È certamente più esatto il parlare di cucina *genovese* prima che di cucina *ligure*: la grande metropoli marinara, infatti, ha una gastronomia sua propria, ben identificabile e del resto notissima, alla quale si informa fedelmente anche quella delle due Riviere che convergono ad essa, salvo le varianti e le specialità che in ciascuna possano trovarsi, di cui sarà data notizia a suo luogo. Nel « panorama gastronomico » di Genova si rispecchia, dunque, quello dell'intera regione.

PROVINCIA DI GENOVA

Aprendo uno dei diversi libri di cucina genovese, sieno d'oggi o di anni addietro, o, meglio, vivendo un po' la vita di Genova, si nota subito l'assoluto predominio che nelle differenti confezioni ha l'olio, l'ottimo olio d'oliva della Liguria, giustamente famoso in Italia e fuori. Anche se molti piatti che formavano una volta la gioia del buongustaio genovese, sono caduti in dissuetudine, anche se altri hanno subito trasformazioni nelle modalità della loro preparazione tradizionale, tuttavia resta integro il carattere dominante dello squisitissimo condimento fornito dai superbi uliveti che rivestono l'incantevole plaga ligure, degradante dai colli al mare.

Insieme all'olio, fa parte degli usi alimentari genovesi l'impiego abbondante di vegetali aromatici che impartono alle vivande sapore e profumo spiccati, non di rado acuti, sempre gradevoli ai palati ro-

busti. In linea generale, la culinaria genovese fa uso d'una gamma estesissima di verdure, in manipolazioni sapienti, in combinazioni gustose e talvolta insospettate, che danno una ricca idea della sua.... tavolozza. Questa impronta caratteristica la si ritrova in tutte le vivande cucinate « alla genovese »; onde nei libri di cucina di cui è detto sopra compaiono non solamente le pietanze che sono realmente tipiche e tradizionali di quella regione, ma anche un cospicuo numero di altre che si insegna a preparare secondo la « maniera genovese ». Come si comprende, queste ultime possono moltiplicarsi all'infinito, a grado dell'abilità e anche della fantasia del cuoco esperto di quella maniera; ma è naturale altresì che non si possa riconoscere ad essse il titolo di specialità vere e proprie e non figurino quindi nell'esposizione che segue.

Il *pesto*. — È il condimento più caratteristico, nella sua semplicità, della cucina genovese: si dice a Genova che « *quando i foresti sentan o güsto do pesto, no se ne van ciü da Zena!* » È composto di foglie di basilico (*Ocymum basilicum*), formaggio grattugiato pecorino o sardo, olio d'olivo, aglio e pignoli, il tutto ridotto nel mortaio ad una pasta fine ed omogenea; in alcuni luoghi ai pignoli si sostituiscono le noci. È condimento « di magro ».

Il *tocco*. — Condimento « di grasso », è un sugo di carne di manzo o vitello con cipolle, sedani, prezzemolo, pomidoro, funghi, vino bianco, brodo e spezie, che dà un intingolo estremamente saporito, e che può subire delle varianti negli ingredienti.

L'*agliata* (*agiada*). — Salsa di grande uso in Liguria, composta di spicchi d'aglio pestati nel mortaio con mollica di pane ed aceto: si condiscono con essa varie pietanze, come il baccalà fritto, il fegato di vitello o di manzo, la coratella di agnello o di capretto cucinati all'olio in casseruola.

Il *minestrone*. — È una delle più saporite minestre che si trovino in Italia sotto questo nome. Il minestrone genovese si prepara tutto l'anno, ma specialmente d'estate, con le verdure di stagione unite a pasta o a riso. Lo si condisce col pesto ovvero con un soffritto d'olio, cipolle, prezzemolo e pomidoro.

Non meno saporite sono altre minestre di magro, in brodo di pesce, o in brodo all'olio reso sapido ed aromatico da svariate verdure: riso ed arselle, zuppa di pesce (il celebrato *ciuppìn* ligure, fatto con diverse qualità di pesci e crostacei, dal brodo assai aromatico e piccante), zuppa di ceci, zuppa di lattuga, riso col *preboggiòn* (mazzo composto di bietole, cavoli cappucci e prezzemolo), minestra d' ovoli (*öve de funzo*).

Col pesto si condiscono anche le paste asciutte: tagliatelle (*taggiaen*), fettuccine (*piccagge*), linguette (*trenette*), *corzetti* (sorta di lasagnette tonde), lasagne (quadrangolari), *gasse* (corte lasagnette strette nel mezzo), nastrini (*reginette*) ecc. che son condite invece — se di grasso — con sugo di carne.

Il *riso arrosto*. —Riso cotto al forno in un intingolo composto di sugo di carne, salsiccia, cipolla, funghi, piselli, carciofi. Il riso così fatto deve risultare asciutto e sgranato, ed è piatto oltremodo appetitoso.

I *ravioli* (*raviö*). — Sono il capolavoro della cucina genovese e quando sieno preparati a regola d'arte riescono di squisito e delicato sapore; sono fatti di pasta all'uovo con un ripieno (*pin*) composto di petti di pollo, carne di vitello, cervella, animelle, schienali, con boraggine, bietole e mollica di pane inzuppata nel latte, o ricotta, il tutto pestato al mortaio e quindi unito a succo di carne, torli d'uovo e parmigiano grattugiato. Si mangiano in brodo ovvero asciutti, conditi con sugo di carne e formaggio.

I *gnocchi* (*trofie*). — Sono bocconcini d'una pasta fatta di patate lessate e farina di frumento: cotti in acqua e quindi asciugati, si condiscono con il pesto, o con sugo di carne.

I *ripieni*. — La cucina genovese vanta una gamma così svariata di pietanze ripiene, quale certamente non

ha riscontro in altra. Vi sono ripieni di grasso e di magro: tra i primi figurano diverse carni di vitello entro le quali il ripieno viene arrotolato, come la spiga di petto o cima (*sima pin-na*), fette di magro battute (*tomaxelle*), carne da braciole pure affettata e battuta. Il ripieno è composto di carne magra, schienali, poppe di vitella, cervello, granelli, uova frullate, verdure, spezie, con opportune varianti a seconda dei gusti, dei cuochi e delle località. Si fanno pure ripieni i polli e i piccioni; i funghi, le patate, le melanzane (piatto tradizionale per S. Bartolomeo, il 24 d'agosto, in cui si benedicono i bimbi nati nei 12 mesi precedenti), i carciofi, i zucchini, i cardi, le cipolle, i pomodori; il baccalà, i calamari, le acciughe, le sardelle. Come minestra, cotte in brodo, si mangiano anche lattughe e cavoli ripieni.

Le *frittelle* (*frisciö*). — Comunissime a Genova e in tutta la Liguria, sono le fritture, di farinacei e d'ortaglie d'ogni genere, fatte all'olio. Piatto di delicato sapore è la frittura di « bianchetti » (*gianchetti*) che son le acciughe e le sardine allo stato larvale, piccolissime, semi-trasparenti; assai gustose sono pure le frittelle di stoccafisso. Appartengono ai *frisciö* i cosidetti *tortelli*, fatti di pasta all'uovo con ripieno di zucca, o di riso, e di varie droghe, fritti nell'olio: piatto tradizionale della vigilia di Natale.

I *cucculli*. — Bocconcini, fritti nell'olio, di farina di patate mescolata a uova e maggiorana, con pinocchi, dorati e impanati, o di farina di ceci lievitata, aromatizzata con maggiorana. Si fanno anche dei cucculli dolci di patate.

La *trippa alla genovese*. — È fatta al tegame, in umido, con verdure tritate e funghi, a base di tocco.

Gli *stecchi*. — Fritto di pezzetti di varie carni (magro di vitello, cervella, granelli, poppe, schienali) infilati su stecchi di legno alternati a pezzetti di verdura (funghi, carciofi, ecc.).

Vitello all'uccelletto. — Scaloppine di vitello sottili,

al burro ed olio, alloro, aglio e pepe, cotte in teglia.

Gli *zimini*. — Si fanno « in zimino » i pesci, i molluschi di mare, le lumache (nel giorno di S. Giovanni). Lo zimino è costituito da un intingolo d'aglio, cipolla, rosmarino, prezzemolo, pomodoro, funghi, vin bianco. Si fanno anche degli zimini di fagioli e bietole.

Le *pietanze in funghetto*. — Funghi freschi, zucchini, melanzane, tagliate a fette sottili, cotte in casseruola con olio, aglio, origano, sale e pepe, che si recan in tavola con crostini di pane fritti in olio.

La *buridda*. — È detta anche « pesce in tocchetto »: in un intingolo d'olio, cipolle, aglio, funghi secchi, pignoli, carote, sedani, prezzemolo, si fanno cuocere qualità svariate di pesce, preferibilmente di scoglio, e frutti di mare; ovvero una qualità sola, come lo stoccafisso; è piatto essenzialmente marinaro.

Le *lumache alla genovese*. — Spurgate, lavate in acqua marina e aceto, bollite in acqua con aceto e aromi, cucinate in casseruola con olio e *agliata*.

La *focaccia* (*fugassa*). — È una schiacciata di farina lievitata, cotta all'olio. Ricorda la notissima *pizza napolitana* della quale è però più spessa, meglio lievitata e panificata. La si fa anche condita con cipolle tritate e salvia. È cibo popolare del mattino, per rompere il digiuno, venduto dai negozi di commestibili: in alcune località della provincia, più oltre citate, costituisce una specialità gustosissima e ricercata.

Le *torte*. — Ve ne ha tutta una serie, di carciofi, di spinaci, di riso, di funghi, di cipolle, di zucche, di zucchini freschi. La più nota è la *torta pasqualina* — che si fa specialmente per Pasqua — composta d'una pasta sfoglia contenente delle foglie di bietole tritate, ovvero carciofi a pezzetti, della quagliata di latte priva del siero, panna, farina, uova, burro, formaggio, pepe, cotta al forno. Si trovano, oltre che nelle trattorie, nelle rosticcerie ed in altri esercizi speciali, ove si vendono anche i ripieni e le frittelle.

La *farinata* (*fainà*). — Altra vivanda popolare a

Genova e in tutta la Liguria, che si vende anche nei negozi ove si trovano torte e ripieni; è una polentina fatta con farina di ceci ed acqua, messa in teglia con olio d'olivo e cotta al forno. Una variante ne è la *farinata con lievito* (cosidetta *sciocca*) che dopo lievitata si cuoce al forno con olio e cipolle. La *paniccia* (*panissa*) è pure una polenta di farina di ceci che si condisce con olio e succo di limone, oppure si fa fritta in olio, a fette, ovvero arrosto in dadi, con soffritto di cipolle, prezzemolo ed olio.

Insalate. — Di largo uso le più svariate insalate, sia d'ortaggi crudi che cotti, d'uova, di farinacei, di carne. Rituale, nel giorno dei Morti, l'insalata di fave secche bollite, con olio, sale, pepe e limone; altra insalata comune in Liguria è il *condion*, composta di pomodori, peperoni, cetrioli, olive salate, sedani, cipolline, basilico e *butalegà*, o bottarga (v. pag. 112).

Il *cappon magro.* — Piatto solenne, piatto di cerimonia, viene qualificato da chi se ne intende come la « regina delle insalate ». È una piramide dalla base formata d'uno strato di biscottini di semola o di gallette strofinate d'aglio; si susseguono ad esso degli strati d'ogni sorta di verdura lessata — cavolfiori, fagiolini, sedani, carote, barbabietole, patate, scorzonera — il tutto condito con olio, aceto e sale. La piramide è copiosamente guernita di varie specie di pesci lessati e di aragoste, e cosparsa di salsa piccante verde: la si orna infine di stecchi con infilzati gamberi, olive, acciughe, quarti di uova sode, ecc. Un'insalata in.... sott'ordine alla precedente è il « cappone in galera » (*capponadda*), biscotto o galletta ammollata con acqua, condita con olio, sale, capperi, olive, acciughe.

In una cucina ricca come la genovese, i dolci occupano naturalmente un posto importante ed infatti se ne potrebbe adunare una lista cospicua, tra budini, torte, creme, sfogliate e sfogliatine, gallette e gallettine, pasticcini (*gobelletti*), ciambelline di pasta frolla zuccherate (*canestrelli*), biscotti ecc.

Sono caratteristici: i *ravioli dolci*, fatti di sfoglia con ripieno dolce a base di canditi; il *pan dolce*, sorta di panettone che è di prammatica a Natale, Capodanno ed Epifania; i *biscotti del Lagaccio*, che si servono specialmente col caffelatte e con il thè; i biscotti con semi d'anice (*anixin*); i *marzapani*, di Pasqua, fatti di pasta di mandorle e rivestiti di zucchero « glassato », all'orzata, alla cioccolata, alla rosa, al limone ecc.

A Genova è inoltre sviluppata e fiorente l'industria dei canditi; ve ne sono molte fabbriche la cui produzione finissima è assai rinomata e ricercata.

CAMOGLI. — Risotto con le seppie: si dice che questa gustosa pietanza, che a prima vista non attrae per il colorito nero datole dalle seppie, sia una specialità di Firenze (v. pag. 249); lo è ad ogni modo anche di Camogli ove quelle trattorie marinare la fanno squisita — « Pere camogline ». — A S. Fruttuoso specialità delle « lasagne col pesto ».

CASELLA. — Salame nostrano all'aglio.

CHIAVARI. — Radicchi.

LAVAGNA. — Cavoli cappucci.

MONEGLIA. — Uve da tavola.

NERVI. — Paste alimentari.

ORERO. — Salame nostrano all'aglio.

PEGLI. — Caramelle chiamate « dadi dolci ».

PONTEDECIMO. — Paste alimentari.

RAPALLO. — *Pansöti cu a salsa de nuge*, cioè ravioli con salsa di noci: i ravioli hanno un ripieno di verdura, uova sode e formaggio grattugiato; dopo bolliti si condiscono con una salsa fatta di noci pestate in mortaio insieme ad aglio, basilico, formaggio grattugiato, cui s'aggiunge della ricotta (*priscinsua*) diluita in olio e burro liquefatto.

RECCO. — *Fugassa*; è notissima specialità locale.

SAMPIERDARENA. — Zuppa di pesce (*ciuppin*).

SANT'OLCESE. — Salame nostrano all'aglio.

SESTRI LEVANTE. — Piselli (*poixi carubbè*) — Pesche.

SESTRI PONENTE. — *Fugassa*, specialità locale, come a Recco.

SORI. — *Mollane* (formaggetti salati).

VOLTRI. — *Fugassa*, specialità locale, come a Recco.

ZOAGLI. — Fichi.

PROVINCIA DI IMPERIA

In tutta la zona littoranea predomina — come è già stato rilevato — la cucina genovese con le sue pietanze caratteristiche. Vi si deve però aggiungere un piatto originario di Nizza, ove è onorato come piatto nazionale, la cosidetta *pizzaladiera*, che sulla nostra Riviera vien chiamata *piscialandréa* o *piscialandrera* (ad Oneglia). La pizzaladiera nizzarda è una torta di pasta da pane, reimpastata con olio, stesa in una teglia e spalmata di *pizzalà* (pasta d'acciughe fatta dai pescatori), sulla quale si dispone uno strato di cipolle a fette rosolate in olio, delle acciughe, dell'aglio e delle olive nere, quindi cotta al forno. È pietanza antichissima che si vuole rimonti ai Focesi, i quali 300 anni a. C., sconfissero i Liguri Vedianzi abitatori della foce del Varo e fondarono Nizza. Dicesi che Andrea Doria la prediligesse, d'onde il nome di « Pizza a l'Andrea », che avrebbe dato luogo alle denominazioni suddette. La confezione della nostra Riviera è consimile, salvochè il *pizzalà* si chiama *machetto*, e che vi si aggiungono anche dei pomidoro a pezzi crudi o già cotti: una variante alla pizzaladiera è la *sardenèa* di Porto Maurizio e *sardenàira* di San Remo, nella quale sono alle acciughe sostituite le sardelle — operazione che a Nizza costituirebbe un sacrilegio! — e che s'aromatizza con aglio, origano, timo ed altre erbe odorose.

Di largo uso sono pure delle pizze o torte, fatte con zucche, riso, bietole, carciofi, piselli: assai popolare è quella di farina di granturco e zucche, nell'inverno.

Da oltre confine viene la denominazione di *boiabesa* (*bouillabaisse*) con la quale a Ventimiglia, a Bordighera ed a San Remo si chiama la zuppa di pesce, ottima colà come in tutto il littorale, con le varianti *rascasse* o zuppa di scorpene (*rascassi*), *bùddego* o zuppa di pesce boldrò (*bùddego*) e la *buridda* di stoccafisso, piatto del venerdì.

Minestre tipiche sono la minestra di *gianchetti*, conditi con limone, carote, aglio, cipolle e pastina; la minestra di *menureti*, passatelli di farina impastata con acqua ed olio, cotti in brodo di carne o di magro con odori; il risotto con le seppie, ed il minestrone aromatico, saporitissimo, particolarmente famoso ad Oneglia, ove si dice che chi l'ha gustato una volta non abbandona più la città.

Nelle campagne e nelle valli della provincia vien estesamente allevato il *coniglio* del quale si fa largo consumo; lo si cucina all'olio con vino bianco e droghe, ovvero in salmì. Vi si trovano anche delle piccole lumache, chiamate *bagiöi* a Porto Maurizio e *gi* nelle altre località, ottime in umido con pomodoro, prezzemolo, foglie di menta ed olio.

La feracissima provincia di Imperia non è solamente famosa per i suoi fiori e le piante ornamentali, ma per l'olio finissimo dei suoi lussureggianti oliveti, per le verdure, i legumi, le frutta che forniscono delicate primizie, gli agrumi celebrati — tra i quali si coltiva con crescente fortuna il pompelmo o *grape fruit* — il miele profumatissimo delle vallate. Notevoli, specie tra San Remo e Ventimiglia, le coltivazioni di uve da tavola, specialmente delle qualità *Saint-Jeanette* e *Servant*, uve tardive a grandi grappoli, dagli acini verdognoli a buccia resistente, a polpa tenera e con molto succo, di gusto lievemente zuccherino, fresco e gradevole, la cui raccolta si fa verso la metà di dicembre.

Le valli son anche ricche di cacciagione da penna e da pelo; il Roia ha trote ricercate. Il mare, sebbene non eccessivamente pescoso, dà le triglie, i gronghi, le orate, i branzini (*luasso*), i dentici, le ombrine, le aragoste, i calamaretti (*moscardini*), i tòtani, le aragoste, ecc.

APRICALE. — Capretti di Val Nervia, ingrassati sino a due anni, per le feste del Natale.

BADALUCCO. — Fagioli bianchi detti *rundin* (anche a Conio, frazione di Borgomaro).

BORDIGHERA. — Acciughe salate, in barattoli. — *Castagnole*, amaretti con cioccolata e cannella — *Cobaite*, torroncini sottili, tondi, fatti con miele, noci, nocciole e mandorle inclusi fra due ostie (v. « copate » di Siena, pag. 211). — *Bugìe*, nastri di pasta fritta all'olio, e cosparsi di zucchero ed acqua di fior d'arancio, simile alle sfrappole (v. pag. 279).

CERIANA. — Salsiccie.

DIANO MARINA. — Carciofi primaticci — Pesche.

DOLCEACQUA. — *Michette*, panini dolci — Trote.

IMPERIA. — *Butalega* o « bottarga », uova di pesce compresse e salate — Torta al forno con ripieno di bietole, riso, uova e formaggio — Ravioli ripieni di boraggine e bietole — Tagliatelle verdi con boraggine, al burro e formaggio — *Frisciolata* (farinata) — *Beròdi*, sanguinacci, — *Zeraria*, testa ed altre parti del maiale fatte a galantina, in fette aromatizzate con alloro e disposte su foglie di limone, il tutto avvolto in gelatina. — Castagne secche cotte nel latte, quindi spolverate di cioccolata e zucchero vanigliato. — Pregiatissimi gli olii d'oliva d'Oneglia, da cucina, da tavola e medicinali.

PIEVE DI TECO. — Formaggi freschi — Salsiccie.

PONTEDASSIO. — Biscotti dolci all'olio, aromatizzati con finocchio.

SAN REMO. — Mandarini: vi furono introdotti, per la prima volta in Italia, nel 1848, e da San Remo la coltivazione se ne diffuse nelle altre regioni. — Cedri — Piatto tipico è lo stoccafisso bollito indi cucinato nel tegame con olio, aglio, torli d'uovo, succo di limone, erbe odorose, patate lessate: dopo cottura il tegame viene lungamente e con forza agitato sino a che il contenuto si sia trasformato in una poltiglia fine ed omogenea; la pietanza si serve tiepida; essa ha dei punti di contatto con il baccalà mantecato di Venezia (v. pag. 111). — *Castagnone*, torta di farina di castagne. — *Baci di San Remo*, amaretti di nocciole, accoppiati con crema.

TAGGIA. — Carciofi — Olive nere — Pere moscatelle — Cedri — Fichi.

TRIORA. — Salsiccie.

VENTIMIGLIA. — *Castagnole* e *cobaite* (v. Bordighera) — Fichi — Pere moscatelle delle Asse.

PROVINCIA DI SAVONA

La cucina di Savona, pur essendo seguace di quella genovese, se ne discosta per alcune particolarità di confezione che imprimono alle medesime pietanze delle tonalità differenti di sapore. Così il *pesto* per minestra si prepara esclusivamente con formaggio sardo, quello per pasta asciutta con parmigiano e una buona quantità di pignoli; dal soffritto per il minestrone e da quello per il risotto sono escluse le cipolle; nel ripieno dei ravioli le carni di pollo e di vitello sono sostituite dal maiale e dal manzo e non vi si mescola la mollica di pane intrisa nel latte, nè la ricotta; il ripieno per le melanzane è fatto con uova, parmigiano, carne ed un soffritto di pomodoro, aglio, basilico, sale e pepe; invece di questo soffritto, negli zucchini, cardi, funghi e cipolle ripiene si mette semplicemente della maggiorana, del prezzemolo e dell'aglio; la *buridda* è fatta senza le cipolle, i funghi e le carote che, nella *buridda* di stoccafisso, sono sostituite da olive, acciughe salate e bietole.

Pietanze più specialmente locali sono: la *polenta coi cavoli*, composta di cavoli neri tritati e lessati, quindi fatti in polenta con farina di granturco, che si condisce poi con sugo di carne, o con olio, e parmigiano; i *maccheroni di Natale*, minestra di maccheroni in brodo di cappone, con un soffritto di cavoli lessati, salsiccia a pezzi e trippa; il *polpettone*, composto di melanzane lessate, uova, parmigiano ed un soffritto simile a quello per le melanzane ripiene, cotto al forno.

In tutti i centri della costa si trovano eccellenti piatti di pesce, fra i quali primeggiano la zuppa di pesce (*ciuppin*), di cui è particolarmente appetitosa quella di scorpene, la *buridda*, le fritture.

Pure nella zona littoranea sono sviluppate rigogliose coltivazioni di ortaggi e di frutta, sì da costituire,

e per l'eccellenza dei prodotti e per la stagione di loro raccolta, la specializzazione di varie località.

Nei paesi montani si fabbricano formaggette e ricotte ricercate in tutta la Liguria, ed in alcuni anche dei salumi assai pregiati: abbondante la raccolta dei funghi e dei tartufi.

In non pochi luoghi si ha buona produzione di miele finissimo, dal profumo delicato e di sapore squisito, che viene anche esportato.

Nel Savonese è caratteristica la produzione degli agrumi e specialmente dei *chinotti:* la preparazione di questi ultimi in diverse confezioni — conserva, sciroppi, canditi — è una specialità di Savona, che possiede pure grandi stabilimenti per la fabbricazione delle marmellate ed altre conserve di frutta e per la produzione delle frutta candite e della mostarda. Prodotto rinomato di Savona sono gli amaretti.

ALASSIO. — Verdure e frutta, fra cui sono rinomate le *mele calve* di Capo Mele.

ALBENGA. — Nel territorio d'Albenga orti estesi e vaste serre sono adibiti alla cultura delle primizie; dal dicembre al maggio l'Albenganese spedisce sui mercati asparagi, fagiolini, scorzonere, cetrioli, carciofi, pomodori, basilico, fragole, pesche; abbondante la produzione degli agrumi, fra cui i *grape fruits* (v. pag. 191) e delle uve da tavola. — *Baxìn* (baci), amaretti con limone candito, cannella e garofani; specialità antichissima — Marmellate, conserve di frutta.

ARENZANO. — Carciofi ed altre primizie.

CAIRO MONTENOTTE. — Miele di S. Maria (dai fiori di mandorlo e d'acacia) — Tartufi.

FINALE LIGURE. — La produzione orto-frutticola del Finalese è assai nota e sono vantate come specialità di quella zona: i « broccoli del Finale », color verde giallo, a grande fiore; si cucinano a lesso e vengono conditi d'olio, limone e sale; le « mele del Finale » rosee con polpa bianca e delicato sapore di banana; le pere agostane *calvisio*, gialle, di polpa tenera, grosse e talora grossissime (300 sino a 500 gr.) — Amaretti — *Chifferli* mandorlati.

MILLESIMO. — Salsiccie — Salami crudi.

NOLI. — Acciughe.

OLBA. — Formaggette — Ricotta.

OSIGLIA. — Formaggette.

PALLARE. — Formaggette.

PIETRA LIGURE. — Pesche, rinomatissime ed esportate in tutta l'Europa. Talune varietà, come le *ale*, sono grossissime e talvolta raggiungono il peso di 800-900 grammi.

QUILIANO. — Uva rossese da tavola.

SASSELLO. — Ricotta — Miele — Amaretti, profumati, serbevoli.

VEREZZI. — Mandorle dolci, aromatiche, di cui si fa grande smercio. — *Lumache alla Verezzina*, piatto gustoso per un magistero d'intingoli gelosamente avvolti nel mistero!

PROVINCIA DE LA SPEZIA

Come nel resto della Liguria, sul littorale spezzino predomina la cucina genovese; nella stessa Spezia essa si è mantenuta integra, non ostante gli afflussi immigratori da ogni parte della penisola, che nell'ultimo cinquantennio hanno determinato il mirabile sviluppo della grande città marinara.

La provincia, grazie al clima e alla feracità della sua terra, è ricca di verdura d'ogni specie; il territorio produce altresì frutta varia e squisita, se non in grande quantità. Fra questa, è tipica l'*uva di bosco*, a grappolo spargolo, ad acini leggermente ovali, di colore giallo oro, dolcissima ed assai gustosa, che producono Biassa, nel comune de La Spezia, e le località viciniori, già pronta al consumo quando le altre uve non sono ancora mature.

Il Golfo possiede alcune varietà di frutti di mare con i quali si preparano dei piatti degni della fama che si sono conquistata. È in testa ad essi — specialità classica dei paesi del Golfo — *la zuppa di datteri:* il « dattero di mare » (*Lithodomus dactylus*) si trova sulle scogliere dell'isola Palmaria e di Portovenere, come pure lungo la diga; i pescatori raccolgono questo mol-

lusco spezzando la roccia viva dov'esso si è scavato la dimora, rivelata da un forellino che affiora alla superficie della roccia stessa (1).

Frutti di mare di cui si fa uso più comune sono i mitili o *muscoli* (*Mytilus edulis*) forniti da numerosi vivai collocati negli specchi d'acqua più tranquilli del Golfo. D'essi s'alimenta una notevole esportazione, come complemento di quella tarantina. Si mangiano crudi con limone e pepe, come l'ostrica, e si cucinano in vari modi: eccellenti ed assai delicati sono passati in farina e fritti nell'olio; se ne fa altresì la zuppa come coi datteri; in intingolo col pomodoro e col prezzemolo, se ne condiscono gli spaghetti od il riso. Recentemente è sorta a La Spezia l'industria dei mitili in scatola, che dà prodotti assai apprezzati.

Ricercatissimo per il suo squisito sapore, è il « tartufo di mare » (*Venus verrucosa*), consumato pure come antipasto, crudo, con limone spremuto. I pescatori lo raccolgono sotto la sabbia lungo le spiaggie del Golfo, ma non è molto comune. In passato era assai in uso la zuppa od il condimento per pasta asciutta di arselle, oggi resesi più scarse per le distruzioni che hanno subito le rive del Golfo.

La *zuppa di pesce* è la prerogativa prelibatissima di Spezia e dei paesi del Golfo, specialmente dell'incantevole Portovenere, che per essa e per la zuppa di datteri è sacrata alla fama dei buongustai.

La zuppa di pesce è preparata con svariate e saporite qualità di pesci di scoglio: la confezione di essa è identica a quella della zuppa di datteri e di mitili, a base di un soffritto d'olio, prezzemolo ed aglio, con aggiunta di vino bianco. La zuppa, fragrante e sovranamente appetitosa, si serve con fette di pane.

Piatto caratteristico, che si usa consumare in occa-

(1) Nel Medio Evo i datteri dovevano essere cibo ben noto e pregiato nel Golfo, se vediamo che nell'investitura accordata nel 1154 dall'imperatore Federico Barbarossa ai signori di Vezzano, era fatto obbligo al vassallo di presentare all'imperatore uno scudo ripieno di datteri, ogni qualvolta egli si recasse a Roma.

sione di Sagre nei paesi del Golfo, è lo *scabeccio*, specie di pesce marinato, fatto in genere con muggini fritti e conservati sott'aceto, bollito con salvia e rosmarino (1).

Tra le minestre più usate si annoverano il minestrone al pesto; le *trenette a stuffo*, linguette di pasta condite con ragù di fagiuoli; la quaresimale, zuppa di ceci e bietole condita con soffritto di prezzemolo, aglio, sedano, cipolla e salsa di pomodoro; i ravioli, nelle festose cene di carnevale; i così detti *crosetti*, fatti con pasta di lievito e stampati a disegni, lessati e conditi con sugo di carne; i *maccheroni di Natale* (rigatoni), lessati e conditi col sugo di carne (nel Sarzanese, con trippe); la *lattuga ripiena*, cotta nel brodo di carne e condita col sugo pure di carne, che è di rito nel pranzo di Pasqua.

Tradizionali sono anche i cavoli lessati e conditi con olio d'olivo, mangiati la vigilia di Natale insieme alle frittelle di farina bianca impastate con baccalà. Nel contado si usano le frittelle di granturco, mischiate con cipollini tagliuzzati, e pure in uso sono le frittelle e le torte di farina di castagne con pignoli ed uva secca.

Tipica de La Spezia è la *mesciua*, piatto di ceci, fagioli e grano lessati e conditi con olio d'olivo; il popolo va a mangiarla a Pegazzano per la festa della Madonna dell'Acqua Santa Selvatica; in città viene confezionata in talune trattorie.

In famiglia si fa la polenta di farina di ceci, volgarmente chiamata *panissa*, condita con olio d'olivo consumata talvolta a fette infarinate e fritte. Dai fornai si vende la farinata di ceci.

Tra i dolci de La Spezia vanno ricordati gli amaretti, la « torta spezzina », i biscotti « *de a Bricia* », ai semi di finocchio, da inzuppare e le frittelle di Natale fatte con fette di mele infarinate e inzuccherate.

(1) Lo *scapece* napolitano è pur esso fatto con un condimento a base d'aceto.

La Valle della Magra ha alcune specialità gastronomiche proprie:

Anatra all'olivo. — Anatra in casseruola, con intingolo denso ottenuto da carne di manzo, fegato e stomaco dell'anatra triturati con cipolle ed olive, e servita con olive intere.

Storni in salmì. — L'intingolo in cui son cotti è denso ed aromatico, a base d'olio, verdure svariate, olive, e le teste pestate degli storni. Il piatto è molto saporito.

Cotichelle. — Cotiche di maiale ripiene di carne di manzo e di maiale tritata con uova e formaggio, fatte in umido.

Panigacci. — Fogli sottili di pasta cotti sul « testo » di terra, quindi sovrapposti a strati intercalati con olio e formaggio grattugiato.

CASTELNUOVO MAGRA. — Focaccia castelnovese, pani rotondi di farina di grano, con olio d'olivo, burro, pignoli e zucchero; è dolce di Natale e di Pasqua. Anticamente le Confraternite religiose offrivano la focaccia ai cantori che in processione portavano la Croce. — Uve da tavola Vermentino ed Aleatico.

LERICI. — Biscotti, rinomati in tutta la regione.

LEVANTO. — Piatti tipici di Levanto sono: I *gattafuin*, tortelli con ripieno di numerose verdure lessate, soffritto di cipolla e olio, uova, formaggio e pepe, fritti all'olio; la *fugazza* di farina di granturco cotta sul « testo » con foglie di castagne; il *pane di polpe*, torta di farina lievitata impastata con le pellicole delle olive torchiate per la preparazione dell'olio, cotta al forno in teglia oliata; le *canestrelle*, dolci a disco, di farina, uova, latte e zucchero. — Nella zona di Levanto e delle Cinque Terre (v. pag. 200) forte produzione d'uva da tavola bianca, precisamente chiamata delle Cinque Terre.

SARZANA. — *Buccellati*, fatti in grandi cerchi che possono raggiungere sino a un metro e mezzo di diametro, soffici e leggerissimi. — *Biscotti della salute* — *Pandolce*, focaccia simile a quella di Castelnuovo (v. sopra) — *Spongate*, dolci finissimi a base di marmellate e canditi (1).

(1) Le spongate sono di origine remota ed usate particolarmente ove furono colonie romane, come nell'Emilia, e perciò anche a Sarzana, succeduta a Luni. Anticamente le spongate venivano fatte di miele purgato, posto tra due croste ad impasto di fior di farina, cotte nel forno, di cui la superiore veniva simmetricamente bucherellata di fori a guisa di favo, ed impressa con figure di api o con altri disegni (v. pag. 233).

VARESE LIGURE. — Notevole commercio di funghi tanto freschi che disseccati. — Specialità di Varese sono le *sciuette*, attività esclusiva delle monache; dolci composti di zucchero e pasta di mandorle, foggiati a forma di fiori, funghi, pesci, frutta ecc., vivacemente colorati.

I VINI DELLA LIGURIA.

In confronto ad altre regioni, la coltivazione dell'uva e la produzione del vino nella Liguria sono alquanto limitate.

Nella provincia di Genova prevalgono i vini bianchi: la zona principale di produzione è rappresentata dal territorio montuoso immediatamente circostante a Genova e parte di quello ad esso retrostante verso settentrione.

La Val Polcevera produce i tipi migliori e più apprezzati; sono di color paglierino chiaro, secchi, ma di buon sapore abboccato, lievemente profumati, discretamente alcoolici. Tra di essi gode speciale rinomanza il CORONATA, prodotto nella località omonima, sulle colline della Polcevera, e con lo stesso nome anche a Cornigliano; è asciutto, bianco-dorato, di aroma sottile, con 13°-14° d'alcool. Lo si trova tanto in fiaschi che in bottiglie ed è vino da antipasto e da pesce; il suo consumo è puramente regionale, datane la produzione non rilevante. Nelle colline di Moneglia e Sestri Levante si produce un vino analogo a quello della Cinque Terre (v. pag. 200). Nella valle del Petronio, a Casarza Ligure, sono pregiati i vini di Vèrici.

La provincia d'Imperia produce specialmente dei vini rossi, moderatamente alcoolici, da pasto o superiori, per quanto vi sia anche qualche buon tipo di vino bianco. Le zone che danno i tipi migliori son quelle delle colline littoranee e dei colli premontani ad esse retrostanti. Sono particolarmente stimati i tipi seguenti:

Il ROSSESE, della Val Nervia, vin rosso chiaro, amabile, dal profumo di fragola, con 10° a 14° d'alcool, prodotto nel tipo da pasto e in quello scelto da bottiglia:

centri principali di produzione sono i territori dei comuni di Dolceacqua e San Biagio della Cima, e della frazione di Latte del comune di Ventimiglia: il *Vino di Latte* è un Rossese pallido rosato, sui 14° d'alcool, che si conserva in bottiglia.

Il VERMENTINO, prodotto in tutta la provincia (come pure in quella di Savona) bianco asciutto e frizzante, di buon profumo, con 12°-13° d'alcool; è vino fine da pesce, del quale si fa anche una discreta esportazione.

Il SCIACCHETRÀU di Pornassio, rosso carico, pastoso, sui 14° d'alcool. — Il CHIARETTO della Valle dell'Impero. — Il MASSARDA, bianco, asciutto, da pesce. — Il PIEMATONE, delle colline di Bordighera, rosso e bianco, da bottiglia, che giunge sino a 16° d'alcool. — I MOSCATI prodotti sui colli da San Remo a Ventimiglia, ed a Taggia.

In parecchie località della provincia d'Imperia dalle vinaccie residue dalla fabbricazione del vino si distillano ottime grappe, che sono conservate in bottiglia con un ramoscello d'una pianta aromatica chiamata localmente *bon-meigo*.

La produzione della provincia di Savona consiste principalmente in buoni vini da pasto, di media alcoolicità, fra i quali è da segnalare il CAMPOCHIESA, nell'Albenganese; assai pregiati sono il VERMENTINO di Pietra-ligure, il rosso BRACHETTO dei colli d'Albenga, amabile, aromatico; il ROSSESE PASSITO di Calice Ligure ed Orco Feglino, vino liquoroso che dopo qualche anno di bottiglia ricorda il vin del Reno; i vini bianchi asciutti di Noli, Quiliano, Spotorno e Vezzi Portio; il PASSITO e la MALVASIA di Pietra Ligure.

Nella provincia di Spezia è celebre il VINO DELLE CINQUE TERRE, cantato da Boccaccio nella « Feria d'Agosto » e da Franco Sacchetti menzionato nella CLXXVII novella; Gabriele d'Annunzio, nelle « Faville del Maglio », lo chiama « *quel fiero sciacchetrà che si pigia nelle cinque pampinose terre* », e nella prefazione ad « Osteria » di Hans Barth, invita l'autore a sostare sul litorale delle Cinque Terre..... per ripetervi il secolare EST, EST, EST!

Le « Cinque Terre » sono i comuni di Monterosso, Vernazza con la borgata Corniglia e Riomaggiore con quella di Manarola, il cui territorio roccioso scende quasi a picco sul mare, ben soleggiato e riparato dai venti. Lo Sciacchetrà delle Cinque Terre è fatto con uve bianche accuratamente scelte ed appassite al sole: di color giallo-dorato quando è giovane, imbrunisce invecchiando. Ha sapore dolce, delicato, aromatico, ed un elevato tenore alcoolico, che supera anche i 18°. Si conserva esclusivamente in bottiglie ed è finissimo vino da fin di tavola. Anticamente lo si chiamava *vernaccia*, oggi vin dolce o *vino rinforzato*.

A Varese Ligure si producono vini bianchi secchi, alcoolici, profumati, fra i quali hanno buon nome quelli di Cornice di Lovara nel comune di Sesta Gòdano. In Val di Vara si trovano pure alcuni vini rassomiglianti a quello delle Cinque Terre.

In Val di Magra vi è buona produzione di vini rossi e bianchi, alcuni dei quali anche discretamente alcoolici. Rinomato è il *vino di Sarticola*, collina a nord-est di Castelnuovo Magra, bianco-paglierino, dolce, aromatico, lievemente frizzante, sul 14% d'alcool; lo si trova in fiaschi ed in bottiglie.



G. M. Mitelli - Bologna - 1690

(Dalla Civica Raccolta delle Stampe, di Milano — *Collezione dott. Achille Bertarelli*).

EMILIA E ROMAGNA

Emiliani e Romagnoli hanno la nomèa d'essere forti mangiatori, amanti d'una cucina improntata alle più vigorose tonalità di sapori. Ed invero chi ha dimestichezza con le abitudini di quelle popolazioni, chi s'è affacciato alla vita delle famiglie cittadine o del contado, ove le vecchie tradizioni non sieno ancora spente, avrà facilmente rilevato che il culto della mensa ben guernita di vivande abbondanti e saporite regna egualmente all'ombra delle Due Torri e della Ghirlandina, come lungo la giogaia appennina che per il Reggiano ed il Parmense risale, con la Via Emilia, al Piacentino, nelle pianure del Ferrarese e del Ravennate, come tra le ubertose colline del Forlivese degradanti verso l'Adriatico.

Questa ricca gastronomia ha un « caposaldo » il quale, pur attraverso le inevitabili varianti locali, ne costituisce l'elemento caratteristico: vogliamo dire la *sfoglia*, cioè la pasta fatta in casa, specialità sovrana d'Emilia e di Romagna con la quale si preparano tagliatelle, lasagne e parpadelle (1) si foggiano tortellini e cappelletti, tortelli e tortelloni. Minestre da cucchiaio con brodi succolenti, di cui il più spesso polli e tacchini fanno le spese; minestre asciutte variamente condite con intingoli o con ragù, a confezionare i quali intervengono raffinate combinazioni di carni diverse, di fegatini, di salumi, di conserve di pomidoro (il pomidoro in conserva è una delle grandi industrie alimentari dell'Emilia, ove ne esistono circa 150 fabbriche).

(1) *Parpadelle* è la locuzione emiliana per *pappardelle*.

Altro carattere distintivo della cucina emiliana-romagnola è il condimento, ricco di corpo e di sapore, ove la prevalenza dei grassi di carne e dei salumi si sposa all'uso copiosissimo del formaggio grana, anch'esso prodotto tipico della regione.

Nè questa offre specialità meno celebrate con la lavorazione delle carni suine, che è vanto della terra d'Emilia con la mortadella di Bologna, il zampone di Modena, i salami ed i culatelli del Parmense, la salama di Ferrara, cui fanno degna corona cotechini e cappelli da prete, coppe e prosciutti, salsiccie e salamini di montagna, nei quali tutti questa tipica industria emiliana, per consensi unanimi, non ha rivali.

E ricordiamo ancora che le lagune di Comacchio vanno famose per anguille, capitoni e cefali, così come dal Po si traggono storioni dalle carni prelibate; che le « valli » del Bolognese e del Ferrarese forniscono abbondante e svariata cacciagione; che i magnifici frutteti di Massalombarda danno prodotti di incomparabile squisitezza; che polli, tacchini, faraone s'allevano a profusione nelle pingui campagne dalla cultura intensiva; che vini generosi sono espressi dalle uve di collina; e ci renderemo conto allora che, se la gastronomia della regione va particolarmente rinomata per l'arte delle sue confezioni, è pure mirabilmente favorita dall'abbondanza, dalla varietà, dalla eccellenza delle « materie prime » di cui dispone.

PROVINCIA DI BOLOGNA

È vecchio luogo comune quello di chiamare « grassa » la metropoli dell'Emilia; l'appellativo le viene infatti attribuito da secoli, insieme all'altro che invariabilmente lo accompagna — e fortunatamente lo tempera in senso più spirituale! — di Bologna « la dotta ».

Se nei tempi andati quell'epiteto trovò la sua giustificazione nelle opulenti costumanze conviviali bolognesi, esso non è meno giustificato dagli usi gastronomici della Bologna odierna, i quali si mantengono pienamente degni della illustre tradizione passata; e per tutti gli Italiani Bologna rimane pur sempre la città ove il giocondo amore della mensa trova le soddisfazioni più complete, in un'atmosfera simpatica e propiziatrice.

Le caratteristiche della cucina prettamente bolognese son quelle stesse di tutta la provincia, almeno nelle pietanze principali e di essa più rappresentative, delle quali segue qui la descrizione:

Le *tagliatelle* (*taiadèl*). — La preparazione della pasta onde si fanno le tagliatelle — la « sfoglia », in dialetto *spòia* — richiede un complesso d'attenzioni e di cure che sono il segreto, o la prerogativa, dei cuochi e delle massaie d'Emilia e di Romagna. È composta di farina di puro grano, ben setacciata, e d'uova freschissime, convenientemente manipolata e lavorata a braccia e tirata col matterello: essa è soda, fragrante, saporosa.

Le tagliatelle sono tratte dalla sfoglia a nastri lunghi, di varia larghezza: « strette » corrispondenti press'a poco allo spessore della sfoglia che per le tagliatelle non deve essere sottile, o « larghe », cioè d'un centimetro circa, o « mezzane » sul mezzo centimetro. Il « calibro » delle tagliatelle si fa variare secondo i gusti.

Strette o larghe che sieno, le tagliatelle si possono mangiare come minestra, cotte al dente in buon brodo di carne, di pollo o di tacchino; ma le tagliatelle asciutte (*taiadèl sòtti*) sono la vera specialità bolognese, al ragù o al prosciutto. Il ragù (*ragoût*) è un condimento composto, nella sua fattura originale, d'un soffritto lievemente rosolato di pancetta di maiale magra con poca cipolla e sedano, carne di bue magra (culaccio) tagliata a dadolini e pestata, burro, con-

serva di pomodoro, e poca panna di latte. Lo si può arricchire con rigaglie di pollo e con tartufi, o variare sostituendo al bue della carne di maiale (braciola). Il ragù si versa sulle tagliatelle lessate a giusta cottura, e lo segue una profusa irrorazione di parmigiano grattugiato.

Nelle tagliatelle al prosciutto (*taiadèl al persòtt*) — anch'esse tipicamente bolognesi — il ragù è sostituito da un condimento di prosciutto *dolce*, quale precisamente si fabbrica in Emilia (1).

Nel Bolognese si usa anche colorire in verde la sfoglia per mezzo di spinaci triturati finemente, e se ne fanno *lasagnette* e *parpadelle*.

Le lasagnette verdi non sono che delle tagliatelle larghe che vengono generalmente condite col ragù.

Le parpadelle sono invece delle striscie larghissime e corte di sfoglia verde, che si fanno *pasticciate*: cioè

(1) Lorenzo Stecchetti — buongustaio ispirato non meno che poeta insigne — che ne ha data la descrizione nei seguenti gustosissimi versi:

Fate una pasta d'ova e di farina
E riducete rimenando il tutto
In una sfoglia, ma non troppo fina,
Uguale, soda e, sul taglier pulito,
Fatene tagliatelle larghe un dito.

Che farete bollire allegramente
In molt'acqua salata, avendo cura
Che, come si suol dir, restino al dente;
Poiché se passa il punto di cottura
Diventan pappa molle, porcheria,
Insomma roba da buttare via.

Dall'altra parte in un tegame basso
Mettete alcune fette di prosciutto
Tagliato a dadi, misto magro e grasso;
Indi col burro rosolate il tutto,
Scolate la minestra e poi conditela
Con questo intinto e forma, indi servitela.

Questa minestra, che onora Bologna,
Detta la grassa *non inutilmente,*
Carezza l'uomo dove gli bisogna,
Dà molta forza ai muscoli e alla mente,
Fa prender tutto con filosofia,
Piace, nutre, consola e così sia.

le parpadelle, lessate in acqua, vengono messe in una teglia a strati alternati con ragù ben condito di panna e formaggio (e tartufi in fette quando se ne hanno), e passate nel forno; se ne ottiene un « pasticcio » squisitissimo per l'armonico e succulento amalgama di sapori, che in tavola si taglia a fette, in senso normale alla stratificazione.

I *tortellini* (*turtléin*). — Sono minuscoli involti di pasta sfoglia, dalla foggia caratteristica che ricorda lontanamente la forma d'un cappello (donde il nome di *cappelletti*, o *caplètt*, che in Romagna è loro dato); contengono un ripieno di carne di maiale, petto di tacchino, prosciutto, mortadella, uova, formaggio e noce moscata, il tutto finemente tritato e ben impastato; si mangiano in brodo, ovvero asciutti al ragù. Piatto di lusso è il *pasticcio di tortellini* in involucro di pasta frolla (la cosiddetta « cassa dolce »).

I bolognesi vanno a giusto titolo fierissimi di questo squisito prodotto della loro cucina, a cui si assegnano origini remote e che sono stati cantati in prosa e in versi (1).

I *tortelloni* (*turtì*). — Come forma e dimensioni si possono considerare dei tortellini ipertrofici; il ripieno è composto di ricotta, uova, formaggio e prezzemolo tritato. Sono vivande di magro, onde si chiamano anche « tortelli da vigilia »; si mangiano asciutti con burro e formaggio, o burro e pomidoro, ed hanno sapore delicatissimo.

(1) Nella ricca letteratura celebrante le glorie dei tortellini è particolarmente noto un brano poetico di Giuseppe Ceri, nel quale l'arguto poeta, riprendendo dalla *Secchia Rapita* del Tassoni il viaggio di Venere, Bacco e Marte, scesi in terra per recar aiuto ai modenesi, ne ricorda la sosta a Castelfranco. Ivi l'oste chiamato al mattino da una scampanellata della Dea, accorse e poté ammirare la sua bellezza scevra di veli; tornato in cucina, con un pezzetto di pasta tentò di fissare la visione che più l'aveva turbato:

« *....l'oste, ch'era guercio e bolognese,*
Imitando di Venere il bellico
L'arte di fare il tortellino apprese ».

Né si può negare che il tortellino abbia un po' la sembianza d'un ombelico!

Accanto a queste specialità maggiori, la cucina bolognese offre non poche altre pietanze di particolare fattura, che si possono perciò considerare caratteristiche di essa. Tra le più note:

Le minestre di *strichetti* (*strichètt*) e di *parpadellini* (*parpadlein*) che sono ottenuti con la solita pasta da tagliatelle: la minestra di *passatelli*, cilindretti di pasta di semolino all'uovo e latte ottenuti con la siringa (1); la *minestra del paradiso*, fatta di pane grattugiato, con uova e formaggio — Le *costolette al prosciutto*, fatte con carne di vitello ed impanate, a cui è applicata una fetta di prosciutto dolce con fettine di formaggio e tartufi; son cotte in umido e formano un piatto veramente appetitoso. — Il *fritto misto alla bolognese*, composto di crocchette, cervella, fegato, crema, dorati all'uovo ed impanati; un altro *fritto alla bolognese*; formato di due fette di pane contenenti delle fettine di prosciutto e di formaggio, bagnate in latte, dorate ed impanate: un altro fritto ancora (*stecchini alla bolognese*), composto di fegatini di pollo, animelle e pezzetti di lingua infilati in piccoli stecchi con fette di tartufi e di formaggio, avvolti in « balsamella » (*béchamel*), dorati e impanati. — Gli *involtini*, fettine di carne con una fetta di prosciutto, una foglia di salvia e parmigiano grattugiato, arrotolate e cotte in umido. — I *filetti di tacchino alla bolognese* che son petti di tacchino fatti a costolette, cioè passati all'uovo, impanati e fritti. — Le *scaloppine alla bolognese*, fatte di carne di vitello tritata, alternata con strati di prosciutto e patate lessate, a fette, fortemente condite con succo di carne, parmigiano, burro. — I *bocconotti*, pasticcini di pasta sfoglia (*vol-au-vent*) riempiti di rigaglie di pollo ed animelle, con tartufi. — L'*umido incassato*, piatto importante composto di rigaglie di pollo, animelle, braciole di vitello, rossi d'uovo duri, tartufi, funghi con un involucro di balsamella, e copioso condimento. — La *polenta pasticciata*, fette di polenta condite con il ragù. — Le *crescenti*, fritto di pasta preparata con farina ed acqua, cui si uniscono un po' di latte e un po' di strutto od olio. — Il *tonno alla bolognese*, ventresca di tonno all'olio, tagliata a fette e cotta in una salsa di cipolle, aglio, sedano, carote, prezzemolo ed un po' di vino bianco. — Il *baccalà alla bolognese*, cucinato in un intingolo di olio e burro con prezzemolo ed aglio tritati e pepe. — La *frittata alla bolognese*, di uova, farina bianca e parmigiano, condita con pepe e prezzemolo; vien cotta sottile e tagliata a mandorla o a quadretti.

(1) I passatelli, per quanto di uso comune a Bologna, sono originari di Romagna, ove costituiscono una specialità.

A Bologna, come del resto in tutti i centri dell'Emilia, una delle particolarità che più colpiscono l'attenzione dei forestieri sono le pizzicherie: la somma cura con cui vengono tenute, la loro scrupolosa pulizia, la ricchezza e la varietà dei prodotti che vi sono esposti, e la singolare maestria con cui vengono presentati, nelle forme più attraenti, al pubblico, denunciano l'esistenza di una tradizione la quale si tramanda e si conserva viva e rigogliosa. È specialmente sotto il Natale e Capodanno e per tutto il Carnevale, che questi negozi si rivestono del loro massimo splendore ed esibiscono con arte sapiente tutte le loro prelibate ghiottonerie: l'inverno è infatti la stagione consacrata ai salumi, che trionfano, durante di essa, sulle mense imbandite per ogni festa o cerimonia.

La *mortadella* è la specialità sovrana della industria salumiera bolognese, ed è invero un prodotto che s'è diffuso non solamente in tutta l'Italia ma, si può dire, in ogni paese del mondo. Nel Nord-America, ove pure se ne fa grande consumo, la mortadella è addirittura sinonimo di....... Bologna, poichè v'è chiamata, *tout court* « Bologna » (pronuncia *Bolóna*)! Per le sue carni rosee, in cui occhieggiano — nelle vaste fette rotonde — bianche oasi di grasso, per la caratteristica fragranza, per l'amalgama perfetta-

mente omogenea dell'impasto, per il tipico delicatissimo sapore, la mortadella si differenzia nettamente da ogni altro salume. Nella sua fabbricazione i salsamentari bolognesi sono insuperabili, e per quanto si tenti un pò ovunque d'imitarla, essa permane insuperata (1).

Senza costituire una specialità locale vera e propria, il *prosciutto* che si trova a Bologna è giustamente rinomato: esso è di qualità dolce, di color rosso vivo nella parte muscolare, e lo si mangia generalmente crudo a fette sottilissime. Ottimi sono pure i *salami*, — tra cui sono ben noti i *salamini alla cacciatora*, — le *coppe* d'inverno e d'estate, la *galantina*, le *lingue*. È vecchio costume bolognese, ormai generalizzato anche altrove, di mangiare i salumi e specialmente il prosciutto, con il melone od i fichi; ne scaturisce un'armonia di sapori che riesce graditissima anche ai palati più difficili.

Anche i salumi da cottura vengono largamente prodotti a Bologna e nel bolognese: *cotechini*, *zamponi*, *cappelli da prete*, *salsiccie* sono quasi sempre di qualità così squisita, per cui nulla hanno da invidiare a quelli confezionati in altri luoghi.

Ricordiamo infine un modesto prodotto, anzi sottoprodotto della lavorazione suina, i *ciccioli* (*grassù*) di cui a Bologna si fa largo consumo. Sono i residui compressi della preparazione dello strutto.

La dolciaria bolognese non si è certamente elevata ai fastigi toccati da quella di altre regioni; i dolci da tavola, pur essendo buonissimi, non comprendono specialità di rilievo e così può dirsi di quelli che si trovano nelle pasticcerie, che offrono tuttavia dei prodotti eccellenti. Ciò dicendo vuol farsi distinzione fra quello che è bontà e varietà di produzione

---

(1) Dalla costituzione, a Bologna, della « Corporazione dei Salaroli nel 1376, datano le origini della mortadella. Il salume, divenuto poi rapidamente famoso, prese il nome della maniera che usavasi di pestare la carne nel mortaio; infatti la corporazione adottò come proprio stemma il mortaio col pestello.

— la quale è fuori questione — e quello che riguarda le specialità vere e proprie, che qui ricordiamo:

Sfrappole (*Sfràppel*). — Nastri di pasta variamente annodati, fritti e spolverati di zucchero. Dolce di carnevale, antichissimo, è già ricordato in un ordinamento suntuario del 1294.

Raviole di S. Giuseppe (*Ravidl*). — Ravioli di pasta frolla con ripieno dolce di marzapane o di marmellata; si fanno per la festa di S. Giuseppe.

Gialletti (*Zalétt*). — Piccoli dolci di farina di granturco con uva secca (1).

Sughi. — Piatto vendemmiale del contado, fatto di mosto e farina bianca, concentrato a consistenza cremosa. (V. anche la *sapa* a pag. 239).

---

(1) Alfredo Testoni li cantò in sonanti versi dialettali:

« Ed farèina d'furmintòn
con l'û sècca, con i pgnû
e èl buttir, j ein la passion
d' tutt i nuster ragazzù,
j ein l'invidia d'chi n'ha deint
cutt al fouren, cald bujent;
j'ein al gost di furastir
i zalett con el buttir.
L'è una nostra rarità
bela e bona e me a dscumètt
che Bulògna è zelebrà
dappertott anch pr'i zalett »
. . . .

Il che significa:

« Di farina di granturco — con uva secca e pignoli — e il burro, sono la passione di tutti i nostri ragazzi — son l'invidia dei senza denti — cotti al forno, caldi bollenti; — sono il gusto dei forestieri — i gialletti con il burro.

« È una nostra rarità — bella e buona ed io scommetto — che Bologna è celebrata — dappertutto anche per i gialletti ».

Ma contro il vate felsineo insorge Elio Zorzi, il formidabile campione della gastronomia veneziana, il quale, a pag. 18 del suo interessante volume « Osterie veneziane », scrive:

« Ah no, vivaddio! Bologna ha già glorie culinarie insigni, come la sua mortadella, come i suoi impareggiabili tortellini, come i *taiadell sotti*, come le *mistocchine*, perchè si possa senza mancar di rispetto alla sua gioconda sovranità gastronomica, rivendicare a Venezia il patrio *zaleto* o *zaletin* ». Segue all'« invettiva » una compiuta documentazione che rintraccia nei secoli la genealogia veneziana del « saporito pasticcino » a cui tuttavia Zorzi riconosce anche una degna naturalizzazione nella grassa Bologna. A questo titolo dunque viene qui ricordato, così come ne parliamo nel capitolo di Venezia.

Mistocchine. — Piccole paste fatte di un intriso di farina di castagne, cotte su lamine di ferro. È un dolce di modesta fattura, altre volte popolarissimo a Bologna, così come lo erano le donnine che, stabilite lungo i portici con la loro cucinetta, ivi le confezionavano e le vendevano ai passanti. Le venditrici sono pressochè scomparse, le mistocchine rimangono ancora in qualche piccolo negozio fedele alla tradizione.

Torta di riso. — Dolce di riso, latte e mandorle che si fa a Bologna, in occasione delle feste decennali delle parrocchie (i cosiddetti « Addobbi »).

Coppo (*Còp*). — Sorta di fior di latte.

Pan speziale o *Certosino.* — È a base di farina, miele, mandorle, nocciole, uva sultanina, pezzi di cioccolata, pignoli e abbondanti canditi, profumato con garofano, coriandoli o cannella; è foggiato a pani di varia grandezza, e tagliato a fette ha un aspetto bruno, color cioccolata. È dolce tradizionale delle feste di fin d'anno; una sua varietà è la cosiddetta *pinza di montagna.* Si fa nelle famiglie e si trova pure nelle pasticcerie.

Ciambella (*Brazadèla*). — Pasta frolla di forma rotonda, cotta al forno.

Fave dei morti. — Sorta di amaretti che si vendono per la ricorrenza dei Morti. (Sono comuni anche ad altre regioni).

Cioccolata scorza. — A Bologna vi sono ottime fabbriche di cioccolata. La *cioccolata scorza* è una specialità di esse: è cioccolata finissima foggiata a scorza d'albero. Altra specialità sono dei piccoli cubi di cioccolata « fondant », alla crema di nocciola, di delicato sapore.

BAGNI DELLA PORRETTA ed APPENNINO. — Salamini alla montanara, fatti di carne di coscia di maiale tritata e mista a grasso, aromatizzata con aglio e pepe — Salsiccie porrettane, prelibate, da cuocersi alla griglia o in tegame — Liquore di ginepro *Rugiada di Flora* — Ciliegie nere e « durone » — Conserve di lamponi.

BAZZANO. — Uve da tavola; specialmente apprezzato è lo Chasselas dorato, di cui si fa pure larga esportazione. — Caramelle.

BUDRIO. — Salumi, specialmente cotechini e zamponi.

CASTEL S. PIETRO. — Savoiardi: specialità assai fine e rinomata in tutta l'Emilia.

GALLIERA. — Carpe a specchi. — Pesche.

IMOLA. — *Mundì con la cherna salè:* minestra di maltagliati con carne salata — Ciambelle d'Imola, assai rinomate — Ciccioli compressi da tagliarsi a fette.

MALALBERGO. — Rane di valle. — Cacciagione di valle.

RIOLA DI VERGATO. — Salumi. — *Colomba montanara* dolce di Natale composto di pasta frolla, mostarda, uva zibibbo, pignoli, cotto al forno.

S. GIOVANNI IN PERSICETO. — *Ciabatte di S. Antonio* qualità di savoiardi che con gli *africanetti* — biscotti leggerissimi di squisito sapore, composti di tuorli d'uovo, zucchero, burro e marsala — costituiscono vecchie, notissime e ricercate specialità del luogo.

S. PIETRO IN CASALE. — Maccheroni « al pettine ».

SASSOLEONE. — Formaggini.

PROVINCIA DI FERRARA

Vasta ed antica è la reputazione gastronomica di Ferrara. « Questa magnifica città — dice un cronista del Cinquecento — è la prima del mondo per *salame de succo* e pel suo caviale, confetture, legumi e frutti; qui solo potete bere, nella sua perfezione, il prelibato vino di Albernelli e mangiare del pesce squisito ». Cronisti e storiografi esaltano parimenti i fasti conviviali della Corte Estense, i cui banchetti — preparati dall'arte dei cuochi allora più famosi — sono rimasti celeberrimi.

L'amore della buona tavola non si è certo affievolito a Ferrara, e lo mantiene vivo una cucina ricca e gustosa, parecchie confezioni della quale sono vera-

mente notevoli. Come prima fra esse va citato il *pasticcio di maccheroni*, gloria autentica della culinaria ferrarese, piatto ricco e sostanzioso che compare ai pranzi delle maggiori ricorrenze. È formato di un timballo di pasta frolla ripieno di maccheroni disposti a strati con cervella, rigaglie di pollo, ragù di carne, tartufi, funghi, balsamella e abbondante parmigiano; vien cotto al forno. Questa pietanza gustosissima s'è poi estesa da Ferrara all'intera Emilia ed altrove in Italia.

I *cappelletti*, o *caplìtt*, hanno la forma dei tortellini bolognesi, da cui differiscono però nel ripieno ch'è composto di petto di tacchino o di pollo, arrosto di maiale, cervella, formaggio e uova. Cotti in brodo, costituiscono la minestra tradizionale dei pranzi di famiglia, a Natale e Capo d'Anno.

Minestra da Vigilia sono invece i *cappellacci*, più grandi ma della stessa forma dei precedenti, ripieni di zucca marina, cui talvolta si sostituisce la ricotta (v. tortelloni di Bologna a pag. 207).

Rinomatissima specialità di pura marca ferrarese — che si fabbrica tanto in città quanto in parecchi centri della provincia — è la *salama da sugo*: è fatta di carne di maiale fortemente drogata ed irrorata di vin vecchio ed alcoolico. Ha l'aspetto di una piccola mortadella e la si cuoce a lesso; si mangia calda, con il cucchiaio, perchè quand'è cotta ha una consistenza assai molle. Il suo sapore è piccante e gagliardo ed è un cibo veramente caratteristico, che a Ferrara e fuori ha numerosi e fedelissimi amatori.

La vicinanza del Po e delle lagune di Comacchio fa sì che a Ferrara si trovi sempre abbondante pescagione, e specialmente storioni ed anguille, tra le quali i grossi e prelibati *capitoni*, chiamati, nel Ferrarese, *miuramént*. Prelibato è lo storione ai ferri; una specialità di Ferrara è il *caviale di storione*, assai noto ed apprezzato, che si trova nelle salumerie durante la stagione della pesca (maggio e giugno). Anche le anguille hanno largo posto nella gastronomia ferrarese, allo spiedo, fritte, arrostite, in umido e se ne fa grande consumo specialmente nei pranzi della Vigilia di Natale; marinate, si trovano tutto l'anno nelle pizzicherie. Le lagune forniscono altresì i magnifici cefali che in autunno ed inverno han esito nella ben provveduta pescheria di Ferrara e sono anche largamente esportati.

Ricchissima la cacciagione delle prossime valli della Mésola e di Mezzano, d'onde si hanno folaghe, anitre e tutte le specie degli uccelli palustri e con esse i fagiani, numerosi nelle bandite della Mésola.

Non si può dire adunque che ai cuochi ferraresi manchino i migliori elementi per confezionare vivande svariate e gustose; e se abbiamo più sopra descritte le specialità maggiori, conviene tener conto anche di alcune più modeste, quali la *zucca marina al forno* (che rassomiglia alla «zuca baruca» veneziana, v. pag. 109), la *zucca violina fritta*, il *fritto di fiori di zucca*, le *crescenti* (v. pag. 209), la *carne pasticciata* (umido di manzo al vino bianco), i *tamplùn*, piccole frittelle di castagnaccio, i *salami d'oca* e le *sfogliate al grasso d'oca*, particolari alla cucina israelita locale.

Dopo tutto questo.... companatico non è da dimenticare, perchè giustamente reputato in tutta l'Emilia, il *pane di Ferrara*, di pasta dura, con i *cornetti* sottili, saporiti, croccanti e le delicate *riccioline* all'olio (*rizzulìn*).

I dolci:

La *persicata ferrarese*. — Conserva di pesche, preparata con zucchero. Nelle pasticcerie si trovano anche delle grandi cialde ripiene di persicata.

Il *pampepato*. — È confezionato in forma di ciambella, con farina, zucchero, mandorle, pignoli, buccia d'arancio e di cedro e miele. Il *pampepato di cioccolata* contiene, in più, del cacao e della cioccolata: si fa in forma di focaccia, ricoperta di confetti colorati ed argentati. È dolce di fine d'anno.

I *mostaccioli*. — Sono simili al precedente, salvo che alle mandorle e pignoli si sostituiscono varie frutta candite.

I *lupini* (*luvin*). — Pallottoline di pasta dolce, con uova, scorza di limone grattugiata e cognac, o altro liquore, fritte. È un dolce di carnevale.

Parecchi dolci trovano riscontro in quelli di altre regioni, come gli *amaretti* e le *fave da morto*, i *crostoli* (*grostal*) simili alle sfrappole (v. pag. 211), i *miottini* (*miutin*) che ricordano i gialletti (v. pag. 211), i *tortelli* (*turtlin*) parenti delle raviole di S. Giuseppe, di Bologna (v. pag. 211), i *maritozzi* (*marlitozz*) originari di Roma (v. pag. 327), i *sùgoli* che son la stessa cosa dei « sughi » bolognesi (v. pag. 211).

ARGENTA. — Pane all'olio e pane al latte. — Lucci, tinche, ghiozzi, rane.

COMACCHIO. — È il centro più importante per la pesca delle anguille. Le notizie che seguono son tratte dalla Guida d'Italia del Touring (1): « L'attività degli abitanti è in gran parte rivolta alla pesca, specialmente delle anguille, di cui le *Valli* abbondano. Essa viene esercitata da qualche secolo, mediante manufatti perfezionati coll'andare del tempo e conosciuti col nome di *lavorieri*.

« Il *lavoriero* è piantato in un profondo scavo della laguna, di forma ordinariamente rettangolare, chiamato *cassa*, ed è costruito con graticciati di canne palustri, rinforzate da pali e travicelli, a pareti convergenti, che sporgono di poco sul livello delle acque. Queste pareti, disposte come un doppio cuneo, con la base rivolta verso le valli e la punta verso il mare, conducono a piccoli recinti triangolari, detti *otele*, dai quali il pesce una volta entrato sforzando stretti passaggi, non può più uscire. Quando le *otele* sono piene, il pesce ne viene tolto mediante vasti sacchi di rete, detti *oveghe*.

« La pesca comincia in ottobre e dura tutto l'inverno, ed è specialmente fruttuosa durante le notti oscure dell'autunno, quando le anguille, giunte a maturità, scendono istintivamente ed impetuosamente dalle lagune verso il mare.

« Il pesce raccolto viene in parte venduto fresco, (e a tale scopo viene anche conservato vivo in appositi cestoni immersi nell'acqua) in parte inviato alle fabbriche per essere marinato.

---

(1) Liguria, Toscana a nord dell'Arno, Emilia: vol. II, p. 318.

« Il prodotto della pesca varia secondo le annate; può andare da un minimo di 50.000 a un massimo di 100.000 quintali. Insieme con le anguille si raccolgono altri pesci, specialmente cefali (20-40.000 q.li). La superficie delle lagune da pesca è di circa 29.000 ettari ».

A Comacchio le anguille si cucinano in vari modi, dei quali i più tipici sono i seguenti: la *zuppa d'anguilla* fatta di pezzi d'anguilla cotti in umido nella terrina, con cipolle, carote, sedani, prezzemolo, buccia di limone e pepe; rassomiglia al brodetto (v. pag. 287) salvo che non vi entra l'olio, di cui fa le veci il grasso che l'anguilla medesima contiene. L'*anguilla in gratella*, per cui si scelgono le anguille più grosse (capitoni, o *miuramént*) e si cuociono sulla graticola spaccate per il lungo, con sale e pepe. L'*anguilla allo spiedo*, tagliata a pezzi e cotta allo spiedo con foglie di salvia o di lauro, sale e pepe. Queste pietanze si mangiano caldissime, accompagnate da robusti vini rossi asciutti (Valpolicella, Sangiovese, Lambrusco e, soprattutto, il locale vino del Bosco Eliseo).

I cefali vengono specialmente, a Comacchio, cotti *in gratella* a fuoco ardente con un po' di sale e pepe.

PONTELAGOSCURO. — Mandorlini del ponte (*i mandulin dal pont*): piccole paste dolci con mandorle intere; si trovano anche a Ferrara.

SANT'AGOSTINO. — Tartufi bianchi (anche a Mirabello, prossimo a S. Agostino ed a San Bartolomeo in Bosco, frazione di Ferrara).

PROVINCIA DI MODENA

La gastronomia modenese non si scosta gran fatto, nel suo insieme, da quella delle provincie finitime. Come esse, è regione prevalentemente agricola, evoluta e prosperosa, ove abbondano le carni, il pollame; le frutta, i latticini, il vino: nè di questi vari generi si fa solamente abbondante consumo locale — consentito dal benessere e dai gusti della popolazione — ma anche una rigogliosa esportazione.

Ivi l'industria salumiera è pure sviluppatissima poichè l'allevamento dei suini v'è grandemente diffuso; e se Bologna ha dato i natali alla mortadella, Modena si vanta d'essere la patria dello *zampone*. Di esso si hanno notizie sin dal secolo XVIII; si vuole

infatti che nella seconda metà di questo sia stato « creato » da un salumiere modenese, Giuseppe Bellentani, e che incontrasse subito quella fortuna che poi s'ingrandì rapidamente portando il prelibato salume agli onori di vasta fama (1).

Lo zampone è fatto con le zampe anteriori del maiale le quali vengono convenientemente svuotate sino alla cotenna delle parti ossee e muscolari: quest'involucro viene poi riempito di un impasto composto di carne di maiale ben triturata con della cotica, mista ad un condimento (*cùnza*) costituito principalmente di pepe, spezie ed aglio: gli zamponi così preparati si espongono al calore della stufa sino a che la pelle abbia assunto il suo caratteristico color marrone-rossiccio. La fabbricazione s'inizia ad ottobre e la vendita si prolunga sino a primavera.

Lo zampone si cuoce in acqua e lo si serve con contorni svariati. A Modena il contorno di prammatica è quello delle lenticchie in umido, ma si usano pure la *purée* di patate, i crauti, gli spinaci, i fagioli in umido ecc.

Insieme agli zamponi, l'industria salumiera modenese produce egualmente ottimi prosciutti, cotechini, cappelli da prete, salsiccie, ecc.

---

(1) Il famoso salume costituisce una delle tre glorie di Modena; infatti in una cartolina colà assai popolare è raffigurato insieme ad una bottiglia di Lambrusco ed alla *Ghirlandina*, la celebre torre campanaria che domina il panorama della città:

> *Lambrusco a destra,*
> *Zampone a manca,*
> *La Ghirlandina*
> *Bella, alta e franca* ».

I versi non sono straordinari, ma per il conforto dello spirito e dello stomaco questo « trittico » di specialità non lascia nulla a desiderare!

Gioacchino Rossini ne fu massimo adoratore e a chi da Modena gli mandava in regalo zampone e Lambrusco rispondeva:

> « *Ricevetti lo zampone e lo mangiai,*
> *Ricevetti il Lambrusco e lo bevei.*
> *Squisito il primo e di Rossini degno,*
> *Degno il secondo degli Dei d'Omero* ».

Un altro prodotto modenese assai rinomato è il *formaggio grana*, che è dello stesso tipo del reggiano e del parmigiano (v. pag. 221) simili essendo nelle tre provincie le condizioni della produzione.

Oltre alle pietanze comuni a tutta la cucina emiliana ed a quelle squisitissime fatte con lo zampone, che ne formano la vera specialità, la cucina modenese offre alcuni altri piatti che meritano d'essere segnalati:

Minestra di grattini (*gratéin*). — Impasto di pane e formaggio grana grattugiato, uova e noce moscata, sbriciolata e cotto in brodo.

Zuppa di spinaci alla modenese. — Spinacci lessati, quindi cotti in casseruola con burro, uova, formaggio grattugiato, pepe, noce moscata e brodo; si servono con crostini di pane.

Costoletta alla modenese. — È una costoletta panata e fritta alla milanese (v. pag. 58) quindi condita con un intingolo composto di sugo di carne, salsa di pomodoro, lardo e cipolla.

Braciola di maiale « a vapore ». — Le costole di maiale, con il loro grasso, vengono spalmate d'un battuto di salvia, rosmarino pepe, sale ed aglio, e cotte in teglia con acqua e un po' di vino bianco.

Costata di maiale alla modenese (*pian custè*). — Costata a pezzetti, condita come la braciola e cotta in padella nel suo stesso grasso.

Bocconcini alla modenese. — Fette di pane appaiate con incluse delle fettine di prosciutto, tartufi e gruviera, dorate, impanate e fritte nello strutto.

Coniglio arrosto. — Di coniglio si fa largo uso nel modenese: vien cotto al forno, in casseruola, con lardo e burro, salvia, rosmarino, olio, sale e pepe.

Piselli al prosciutto. — Piselli cotti in un soffritto d'olio, cipolla e prosciutto in dadi. Si fanno anche *alla pancetta* con aglio e prezzemolo, ben triturati.

Carciofi alla modenese. — Nei carciofi sono introdotti un pezzo di gambo, dei filetti d'acciuga, ed un

pesto d'aglio e prezzemolo; vengono quindi cotti in umido.

Crauti alla modenese. — Cavoli tenuti in infusione nell'aceto e quindi cotti in brodo di zampone o di cotechino, ai quali servono di contorno.

Polenta e fagioli (*chèlzagàt* o *paparòcc*). — Polenta molle con fagioli in umido, tagliata a dadi e fritta nello strutto.

« *Benzone* » *modenese.* — Schiacciata dolce di farina, uova e latte.

Vanno anche ricordati i *gnocchi coi ciccioli*, che si vendono in alcuni forni della città; la *torta di riso* e *di tagliatelle*, le *frittelle di riso*, fatte di riso cotto nel latte, con farina, formaggio ed uova, e fritte nello strutto (piatto di Carnevale), il *croccante*, i semi di zucca salati al forno (*rumlèin*), i *vecchioni* o *guciardò*, castagne colla buccia semi-essiccate ed affumicate, prodotte nell'Appennino e smerciate a Modena nella fiera di S. Antonio (17 gennaio) e S. Geminiano (31 gennaio), i *ciacci*, torte di farina di castagne ed i *borlenghi*, sottili schiacciate, cotte in padella, di farina, lardo, formaggio ed aglio, ambedue di montagna. È infine una ben nota specialità modenese, l'*aceto balsamico*, aceto forte ed aromatizzato che si impiega nei condimenti.

CARPI. — Pesche, susine, mele chiamate *pom dezem* (mele decime, perchè raccolte in ottobre) — Cappelletti chiamati *persunér*, cioè « prigionieri », perchè il ripieno è prigioniero della pasta che lo avvolge. — Polenta molto fluida condita con burro e formaggio grana, ovvero con ragù e intingoli di carne di pollo, di maiale, di pesce (tinca in umido), ovvero versata nel piatto con aggiunta di fagioli lessati (*papparuccia* o *puleinta inciuldéda*, cioè « inchiodata », i chiodi essendo raffigurati dai fagioli) — Bomba di riso, stampo di riso al forno con ragù, che include quaglie intere o pollastrelli brasati — Salumi: coppa, salame fiorettino (v. pag. 230) cotechini, zamponi, cappelli da prete, assai pregiati e noti — Torte di riso e di frutta, spongate (v. pag. 233). — Grappa delle distillerie locali.

CASTELFRANCO EMILIA. — Pan di Spagna.

CONCORDIA SULLA SECCHIA. — Ciambelle dolci dette *buzulàn*.

FANANO. — Farina dolce di castagne.

FINALE EMILIA. — Liquore « anicione » (*anasón*).

FIORANO. — Fichi.

FIUMALBO. — Focaccine.

MIRANDOLA. — Cotechini — Acquavite.

PIEVEPELAGO. — Trote dello Scoltenna.

SASSUOLO. — Coppe di maiale in iscatola con gelatina. — Liquore *Nocino* preparato coi malli di noci fresche: unito al gelato di panna gli conferisce un aroma delicato. — Liquore *Sassolino*, anisetta finissima.

SPILAMBERTO. — Amaretti.

VIGNOLA. — Prosciutti — Ciliegie dette « duroni della Marca »; pesche ed altre frutta delle cosidette « Basse di Vignola ».

PROVINCIA DI PARMA

Nella gastronomia italiana il Parmense occupa un posto preminente per il formaggio grana, i salumi, le conserve di pomodoro.

Il formaggio grana, celebre in tutto il mondo sotto il nome di *parmigiano*, ha origini remotissime e non rintracciabili con sicurezza.

In una novella del *Decamerone*, del Boccaccio, si narra che nel paese di Bengodi « eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi »! Questa visione degna di Gargantua ci assicura, dunque, che già nel Trecento il parmigiano era ben conosciuto e, come oggi, lo si grattugiava per condirne maccheroni e ravioli.

La struttura granulosa, inframmezzata da piccoli vani, o *occhi*, ha dato a questo formaggio la denominazione di *grana*; ma vien chiamato *parmigiano*, per-

chè si vuole che il suo luogo d'origine fosse il paese di Bibbiano, che apparteneva al Ducato di Parma. Esso però è anche rivendicato da Reggio con il nome di *formaggio reggiano*, non solo perchè il territorio di Bibbiano è ora in provincia di Reggio, ma soprattutto perchè in questa se ne produce la maggior quantità e di qualità identica ed egualmente reputata: ma esso è pure fabbricato nelle provincie di Bologna, Modena, Ferrara e Piacenza, come in tutta la plaga casearia lombarda, nella quale però il grana si chiama *lodigiano*. La sua produzione totale si aggira sui 600.000 quintali annui, dei quali circa 50.000 spettano alla provincia di Parma.

Le caratteristiche del formaggio grana maturo — parmigiano o reggiano — sono così descritte dal Besana (1): « Ha una struttura granulosa, è facile da spaccare e da grattugiare, possiede tanti piccoli occhietti, o vacui, regolarmente sparsi; bene spesso è filante, cioè quando si staccano dei pezzi, si vedono fili di materia viscosa accompagnarli per un certo tratto, poi rompersi. Il suo odore è gradevole ed aromatico; il colore è giallo-chiaro; il sapore è intenso, aromatico, piccante, ma non esagerato. La crosta è piuttosto dura ». Esso è generalmente prodotto in forme cilindriche di 25-30 chili, tinte esternamente di nero verdastro; con l'invecchiamento (due a quattro anni) migliora grandemente, tanto che i prezzi ne variano a seconda che sia *vecchio*, *stravecchio*, o *stravecchione*.

Il formaggio parmigiano grattugiato costituisce il condimento tipico che forma una delle basi fondamentali della cucina italiana; la schiera di pietanze squisitissime che vanno dal risotto alle svariate paste asciutte non si concepirebbero, infatti, senza il parmigiano. Fuori d'Italia non ha l'eguale in alcun'altra qualità; il parmigiano grattugiato non « fila », mentre i vari formaggi che si adoperano altrove, per esempio in Francia,

(1) Prof. Carlo Besana: *Caseificio* — Torino 1923 - Pag. 233.

al contatto delle vivande calde fondono e producono « *des fils insupportables* » (1) come riconosce in un suo prezioso libro di cucina un notissimo gastronomo francese.

Altro prodotto importante della casearia parmense è il *burro* fabbricato con panna dolce, e ricercatissimo per le sue ottime qualità; seguono ad esso la *ricotta* e il *mascherpone* pure di qualità squisita, e le *soliole* di Langhirano, formaggi dolci molto apprezzati.

In tutta la zona l'allevamento dei suini è molto esteso e tecnicamente assai perfezionato, onde le carni di maiale fresche hanno larga parte in quella cucina, in confezioni comuni a quelle del resto dell'Emilia.

L'industria salumiera dà prodotti eccellenti e di grande riputazione in fatto di prosciutti, salami, salsiccie, cotechini, zamponi, coppe, che costituiscono la grande ed onorevole famiglia dei salumi emiliani.

Specialità vere e proprie della provincia di Parma sono le seguenti:

Il *salame di Felino*. — È di pasta dura tutt'affatto speciale, che al taglio trasuda un'untuosità abbondante; ben stagionato ha sapore squisito. Viene prodotto a Felino, paese a 17 km. da Parma, noto anche per il suo vino bianco (v. pag. 243), ma lo si trova pure in tutte le buone pizzicherie del Parmense e dell'Emilia.

Il *culatello*. — Produzione veramente celebre di Busseto e della vicina Zibello nel Basso Parmense; viene preparato con i lombi di maiale, addizionati di sale e pepe e fatti stagionare durante 6 mesi al calore e all'aria. Si mangia a fette, crudo, ed è salume finissimo ed eccezionalmente prelibato. La notorietà del culatello è plurisecolare: narra infatti il cronista Bonaventura Angeli nella sua « Historia della Città di Parma » che al principesco sposalizio avvenuto nel 1322 fra Andrea dei conti Rossi e Giovanna dei conti San-

(1) Edouard de Pomiane: *Bien Manger pour Bien Vivre*, pag. 141.

vitale, figuravano tra i doni degli « eccellentissimi culatelli » inviati dai marchesi Pallavicino di Busseto e dai conti Rossi di Zibello, cugini degli sposi: quei culatelli, aggiunge il cronista, costituirono una delle portate più apprezzate nel pantagruelico banchetto da cui fu coronata la cerimonia.

La *spalla di S. Secondo*. — La confezione di questo altro gustoso salume non è molto dissimile da quella del culatello, salvo che si adopera la spalla del maiale. È specialità del paese di S. Secondo Parmense d'onde è largamente esportato.

I *prosciutti di Langhirano*. — Sono rinomatissimi in tutta l'Italia e specialmente in Lombardia, ove si consumano a diecine di migliaia. La stagionatura dei prosciutti a Langhirano è fatta da vecchie ditte che hanno operai specializzati; i prodotti riescono finissimi, dolci, saporiti, il che dipende dal sistema di salagione e dal modo della stagionatura. Molte fra le più importanti fabbriche della Lombardia e dell'Emilia inviano a Langhirano i prosciutti da stagionare per una quantità che si calcola non inferiore ai 100.000 annui.

Pure assai accreditate, a Langhirano, sono le *coppe d'estate* o *bondiole*, le *spalle* ed i *salami*, questi ultimi simili a quelli di Felino (v. sopra).

Il *prosciutto di Vianino*. — Vianino è frazione di Varano de' Melegari, ove si producono ottimi prosciutti dolci, del tipo di quelli di Langhirano.

La lavorazione del pomodoro ha assunto nel Parmense l'importanza di una grande industria che in non lungo volgere di anni si è affermata poderosamente con i suoi prodotti, non solamente in Italia ma si può dire in tutto il mondo, per la vastissima esportazione che ne vien fatta. Ampie distese di terreni sono oggi coltivate a pomodoro, nelle qualità più adatte ed opportunamente selezionate, mentre la tecnica delle numerose fabbriche ove sono lavorati ha raggiunto la più alta perfezione. Si producono così, oltre alle *conserve* più richieste all'interno, la *salsa* di pomodoro e l'*estratto concentrato* per i mercati stranieri ove questo prodotto italiano, per la perfetta confezione, per l'aroma e la finezza del gusto domina incontrastato. Ma più ancora oggi è ricercato all'estero il *pomodoro pelato* in scatola, la cui esportazione supera attualmente e di gran lunga quella delle altre confezioni.

Il suolo intensamente coltivato, in tutta la plaga del Parmense, dà dovizia di prodotti alimentari di qualità pregiate; sono da ricordare i seguenti:

Cipolle di Parma. — Si coltivano largamente nei terreni irrigui dell'alta pianura parmense. Sono bulbi piuttosto appiattiti, di color rosso chiaro, dalla polpa soda e di sapor dolce: essendo molto serbevoli si esportano in grandi quantità anche all'estero.

Funghi di Borgotaro. — Il mercato dei funghi di Borgotaro è tra i più importanti d'Italia; essi vi affluiscono da Albareto, Valdena e Tersogno che sono i centri maggiori di raccolta. Se ne hanno due qualità principali, il *porcino* (*Boletus edulis*) ed il *bronzino* (*Boletus aereus*). Questi funghi sono molto apprezzati per il loro particolare aroma e soprattutto per l'accuratissima preparazione che ne vien fatta dagli stessi raccoglitori; sono smerciati secchi in fette sottilissime, bianche, e se ne fa grande esportazione in Inghilterra ed America.

Sono anche da rammentare le castagne (*marroni*) di Campora, frazione di Neviano degli Arduini, assai stimate per la loro bella qualità, e le ottime patate di Drusco e Selvola, in comune di Bedònia.

La cucina parmense non è che pretta e succolenta cucina emiliana, salvo che in essa è accentuato l'uso del parmigiano grattugiato: parecchie pietanze, che si trovano un po' dovunque in Italia, sono volentieri chiamate « alla parmigiana », appunto perchè con esso copiosamente condite.

Tra le vivande più caratteristiche di essa sono da citare le seguenti:

Anolini alla parmigiana (*anolèn*). — Piccoli ravioli, il cui ripieno è composto di pan grattato, formaggio

parmigiano grattugiato, uova ed un succo di carne ristrettissimo, odoroso di cipolla e noce moscata. È minestra tradizionale di Natale e di Pasqua, fatta in brodo od asciutta.

Gnocchi alla parmigiana. — Gnocchi conditi al sugo di carne e abbondante parmigiano grattugiato.

Costolette d'agnello alla parmigiana. — Costolette passate all'uovo avvolte in parmigiano grattugiato e fritte; sono servite con riso in bianco.

Tartufi alla parmigiana. — Tartufi bianchi tagliati a fette sottili, cotti all'olio nel tegame, ove sono disposti a strati con parmigiano grattugiato, o meglio affettato.

Cardi alla parmigiana. — Cardi affettati, cotti in tegame a strati alternati con ragù, parmigiano grattugiato e fettine di tartufi, ricoperti di balsamella.

Asparagi alla parmigiana. — Asparagi lessati, conditi con burro e formaggio parmigiano grattugiato.

Dolce caratteristico è la *spongata* di Busseto; ha la forma rotonda e schiacciata di una torta rivestita esternamente di pasta frolla e costituita internamente d'uno speciale ripieno di color bruno, composto di miele, mandorle, pignoli, frutta candita, cedro, uva e pane biscotto polverizzato. È dolce delle feste natalizie che si conserva assai a lungo: vien fabbricato da varie ditte locali che lo smerciano in Emilia ed in altre parti d'Italia: se ne fa anche esportazione specialmente nell'America del Sud (v. « spongata di Brescello » pag. 233).

PROVINCIA DI PIACENZA.

Nel piacentino predomina la cucina emiliana in tutta la pienezza delle sue gustosissime caratteristiche, sebbene presenti delle varianti, anche nei piatti classici di essa, che non ne intaccano però in verun modo la squisitezza a quelli propri; sono sfumature di con-

fezione, modificazioni di condimenti che anzi il più delle volte rappresentano delle vere raffinatezze.

Come nel resto dell'Emilia, le carni di maiale ed i salumi vi sono eccellenti; per parecchie località — ricordate più sotto — i salami e le *bondiole* (dette anche *coppe o capocolli*) costituiscono delle specialità prelibate che hanno acquistato una legittima fama anche fuori della regione.

L'industria casearia vi è assai sviluppata, specialmente per il formaggio grana, che vi è largamente prodotto nell'identica qualità del parmigiano e reggiano; i piacentini pretendono anzi ch'esso abbia avuto anticamente i natali nella loro terra e passasse solo più tardi nel Parmense ove venne battezzato parmigiano.

Sono pure pregiate le ricotte e le robiole delle valli del Nure, del Trebbia, dell'Arda e del Tidone.

Il Po dà a Piacenza magnifici storioni, di cui si pescano talvolta esemplari addirittura colossali, ed i piatti di questo pesce squisito sono una delle specialità locali più apprezzate; nei laghetti delle golene del Po si pescano abbondantemente le tinche, così come si traggono ottime trote dall'Aveto, dal Trebbia e dall'Arda.

La provincia va pure famosa per le sue eccellenti uve da tavola, specialmente delle qualità *verdèa*, *besegana*, *lugliatica*, *bianchetta* e *malvasia*, alcune delle quali sono più oltre menzionate sotto i rispettivi centri di produzione.

Tra le pietanze piacentine più tipiche sono da segnalare: Le tagliatelle (*taiadèi*) affettate finissime, in brodo; i tortelli (*turtèi*) ripieni di ricotta con spinaci o erbe aromatiche, che si mangian asciutti al burro fresco e formaggio; gli anolini (*anvèin*) cappelletti con ripieno di carne, uova e formaggio, in brodo od asciutti al sugo di carne; i gnocchetti detti *pissaréi*; il pasticcio di riso (*bomba d'ris*), riso con rigaglie e pezzi di carne di piccione, cotto al forno; l'arrosto di tacchino per il Capo d'Anno, e l'arrosto d'anitra per il

Ferragosto; il manzo « alla piacentina », polpa di manzo con mostarda e cipolle, cotta in latte e servita a fette con *purée* di patate; lo storione in bianco, ai ferri, in umido. Un condimento caratteristico dei paesi rivieraschi del Po è il cosiddetto *battuto* (*al batü*), soffritto di carne d'oca o d'anatra, con droghe, che si conserva anche per mesi e serve specialmente a condire la pasta asciutta.

Fra i dolci di Piacenza: *il pane di zucca*, fatto di farina di zucche, per inzuppare nel latte; il *pane sultanino* confezionato con uva sultanina; vari dolci chiamati *frittèll*, *turtlitt*, *chissö*, *sgunfiétt*, *ciàcer d'söur*, *sprell*, a base di pasta dolce e marmellate di frutta che si friggono in olio; il pasticcio, o *pastiss*, di pasta frolla; la *torta* di pasta frolla; i *bussolani* (*busslanei*) — che si trovano anche in altre località della provincia (v. sotto) — ciambelline di pasta dolce, scottate in acqua bollente e quindi essiccate al forno, fatte particolarmente nella borgata di S. Antonio; le *nievole* (*nievul*), cialde ripiene di lattemiele.

BÉTTOLA. — Salame e coppa costituiscono una specialità per la loro bontà squisita, e godono di meritata fama. Se ne fa larga esportazione all'estero, specialmente in Francia.

BOBBIO. — Trote della Trebbia — Lumache.

CASTELL'ARQUATO. — Uva *malvasia* bianca, assai profumata, da tavola, della collina di Bacedasco — Bussolani.

COLI. — Salami di Perino.

FERRIERE. — Pere del monte Moria (vengono specialmente inviate a Cremona per la fabbricazione della mostarda) — Mirtilli (*prell*) del Moria — Funghi del Moria (se ne fa forte esportazione) — Tartufi bianchi del Moria — Gamberi del rio Gamberi — Salami — Coppe.

GRAGNANO TREBBIENSE. — Coppe.

GROPPARELLO. — Uva *besegana* nera da tavola; questa di Gropparello è particolarmente reputata e s'esporta largamente.

LUGAGNANO. — Coppe — Salami — Bussolani.

PIANELLO e la VAL TIDONE. — Eccellente produzione di frutta in tutta la valle: albicocche; susine (bianche e rosso-

nere); ciliegie (*visciole* da conservare nell'alcool); uve da tavola, fra cui specialmente apprezzate la *moscatella* bianca e rossa, la *malvasia*, bianca, la *verdéa* dorata (rinomatissima quella di Ziano) la *besegana* nera — Piselli e fagioli — Salumi: salame all'aglio, bondiole (coppe o capocolli), salsiccie, zamponi — Pesci del torrente Tidone; si mangian fritti in olio con aglio e prezzemolo — Latticini: *ricotte* di pecora, *robiole* di puro latte di pecora o miste di pecora e vacca — Dolci: i *bussolani* o *busslàn* (v. pag. 228); *polentina* di mosto concentrato con farina bianca, durante la pigiatura dell'uva (v. i *sughi* di Bologna pag. 211). — Minestre di tagliatelle in brodo con fagioli, patate, verze; di punte d'asparagi e punte di luppolo selvatico; di riso e salsiccia; di riso e castagne; zuppa coi ceci in brodo magro (il giorno delle Ceneri). — Lumache.

ROTTOFRENO. — Ciliegie di Mámago.

S. GIORGIO PIACENTINO. — Coppa di Viustino.

TRAVO. — Salami.

VILLANOVA D'ARDA. — Ciliegie duracine.

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

Nel quadro della gastronomia emiliana, il Reggiano eccelle per la bontà dei prodotti del suolo, per le carni ed i salumi, per i latticini ed i formaggi, per le ottime confezioni culinarie comuni all'intera regione, e per varie specialità proprie alla cucina locale.

In tutta la provincia gli orti riccamente coltivati danno ottime, svariate verdure: sono tipici il *radicchio da orto* ed il *radicchio da prato*, sorta di cicorie che nelle campagne si mangiano in diversi modi, sia in insalata colle uova sode, ovvero con la polenta arrostita, o conditi con lardo fuso ed aceto. In molte località v'ha copiosa raccolta di tartufi bianchi e neri e di funghi, tra cui i più apprezzati sono i *russein* (rossole) che crescono nei terreni ove pascolano i suini. In alcune plaghe v'ha abbondante produzione di frutta, specialmente di mele e di pere.

Come provincia agricola tra le più ricche d'Italia, il Reggiano ha estesa produzione di vitellini da latte,

con forte esportazione: in tutte le campagne grandi allevamenti di conigli e di pollame, specie di galline faraone.

Buona caccia di pernici e di lepri nella zona dei Castelli, e di anitre o d'altri uccelli acquatici in valle ed in risaia. Trote nel lago di Cerreto, rane nelle paludi della Bassa.

Il *reggiano* rappresenta il tipo del formaggio grana e, come abbiamo già osservato, la provincia di Reggio è quella che ne produce la maggior quantità in tutta l'Emilia. Le caratteristiche del reggiano sono identiche a quelle del parmigiano; vuolsi che la qualità dei foraggi della zona ch'è compresa fra l'Enza e il Crostolo tra la collina e la via Emilia, impartisca al latte e quindi al formaggio particolari doti d'aroma e di sapore che lo fanno distinguere da ogni altro: un altro importante fattore di bontà viene considerato quello del latte prodotto da vacche di pura razza reggiana o formentina. La fabbricazione del grana va dall'aprile al novembre; come formaggio da tavola si usa dopo 12 o 18 mesi di stagionatura; deve raggiungere invece almeno due anni per le qualità da grattugiare.

Oltre ai latticini prodotti dalla grande industria casearia reggiana, sono assai pregiati il cosiddetto *formaggio dei pastori*, pecorino saporito e piccante dell'Appennino, a Busana, Collagna, Ligonchio, Ramiseto, Villa Minozzo ecc., e la delicatissima *puvèina* o *puìna*, ricotta pure di latte pecorino, fabbricata in montagna.

Il diffuso allevamento dei suini dà luogo ad una abbondante lavorazione di carni conservate ed insaccate, prosciutti, cotechini, zamponi, salsiccie: caratteristici prodotti reggiani sono: il *salame fiorettino*, di varie dimensioni, fatto di carni miste che danno all'affettato una sorta di « fiorettatura », lo *zucco*, salume fatto con la testa del maiale e parecchie droghe, che si cucina come lo zampone; il *polpettone*, salame di carne d'oca.

Oltre alle pietanze proprie di tutta la cucina regionale, si trovano a Reggio alcuni piatti e dolci che si possono considerare caratteristici:

I *cappelletti* o « *caplét* ». — Simili ai tortellini bolognesi, salvo qualche differenza nella composizione del ripieno e nella forma, che più di essi s'avvicina a quella d'un cappello. Si mangiano come minestra, cotti in brodo di cappone, ovvero « *pasticciati* » cioè cotti al forno in un timballo di sfoglia dolce, mescolati a fegatini di pollo, funghi, tartufi, panna e formaggio grattugiato.

I *tortelli* o « *tortéi d'erba* ». — Hanno la forma di ravioli e sono ripieni di bietole e spinaci legati con uova, ricotta fresca, reggiano e noce moscata; si mangiano lessati e conditi con burro e formaggio.

I *tortelli di zucca*. — Come i precedenti, ma ripieni di zucca gialla mista ad amaretti, formaggio e droghe.

Il *riso colla* « *tradùra* ». — Riso cotto nel brodo di carne e legato con uovo e formaggio reggiano.

La « *pasta resa* ». — Impasto di pan grattato con formaggio, uova e noce moscata, grattugiato e versato nel brodo: dà una minestra di gustoso e delicato sapore.

L'« *erbazzone* » o « *scarpazzòn* ». — Piatto primaverile: consta d'un composto di bietole, spinacci, uova, formaggio grattugiato, burro, sale, pepe, spezie, il tutto legato da un battuto di lardo e contenuto in un involucro di pasta lavorata con burro ed olio: si cuoce al forno e lo si mangia tagliato a fette, caldo o anche freddo.

Il *gnocco*. — Schiacciata fatta di farina bianca, uova, burro, lievito e ciccioli, che si cuoce al forno e si mangia caldissima.

Il *gnocco fritto*. — Sorta di « crescentina », o pizza, fatta con farina bianca impastata con acqua, olio o strutto e sale, tagliata a losanghe e fritta.

Le *chizze* o « *el chezzi* ». — Sfogliate contenenti delle fettine di grana fresco, fritte in olio o strutto.

I « *bertadéi* ». — Piatto di trippa di maiale.

La *bomba di riso*. — Riso cotto in latte ed acqua, foggiato a stampo e riempito di un ragù di piccione o di fegatini di pollo e formaggio: vien cotto al forno.

Il *coniglio alla reggiana*. — Coniglio tagliato a pezzi e cucinato in padella con molta cipolla, prezzemolo, sedano, lardo, burro e salsa di pomodoro. Nel Reggiano si fa grande allevamento di conigli che rientrano quindi nei comuni usi alimentari.

La *fricassèa* o « *fracasséda* ». — Può essere d'agnello o di coniglio ed è una specie di « cacciatora » assai appetitosa.

I *valigini* o « *valigèn* ». — Involtini di carne di vitello con ripieno di formaggio, prosciutto, uova, spezie; ben legati si cuociono al tegame con burro, pomodoro e un po' di vino bianco.

La *torta di riso*. — Fatta di riso cotto nel latte, con uova battute, zucchero, mandorle, semi d'anici, scorza di limone; è dolce di primavera, e lo si usa specialmente in campagna.

Gli « *intrigoni* ». — Dolci di pasta a nastri annodati, simili alle sfrappole (v. pag. 211), salvo che la pasta è profumata con liquore d'anice: si friggono allo strutto o all'olio, si inzuccherano e si mangiano con la panna montata. Dolce di carnevale.

La « *spongata* ». — Questo dolce, specialità tradizionale di Brescello (v. sotto) si fa anche a Reggio: una variante è la *spongata alla cioccolata*, cioè rivestita di cioccolata.

Il *biscione*. — Dolce a foggia di grossa biscia, fatto di pasta di mandorle e zucchero.

La *crostata*. — Dolce di pasta frolla, con mandorle, torrone e cioccolata.

Gli « *stricadent* ». — Dolce assai duro e secco a base di mandorle tagliate grosse.

I *tortellini di castagne*. — Ravioli di pasta dolce ripieni d'un « pesto » di castagne cotte, mescolate a sapa, uva passa e cioccolata. È dolce famigliare, per il Natale, specialmente nell'Appennino ove sono i castagneti: ivi si fabbricano anche delle *torte* con farina di castagne.

BRESCELLO. — È il luogo d'origine della famosa *spongata*, che infatti si chiama « spongata di Brescello ». Questa è un dolce composto d'un misto di miele, noci, mandorle, pignoli, nocciole, frutta candite, uva secca, spezie, incluso tra due dischi di pasta frolla, che vien cotto al forno. — Lo si fabbrica nel periodo delle feste natalizie, ma ha la proprietà di conservarsi per lungo tempo (anche un anno o due); se ne fa un forte consumo nella regione, e lo si esporta anche largamente. La spongata ha rinomanza plurisecolare: si parla già delle *Spongate de Berselo* in un documento del 1454, come un dono inviato al duca Francesco Sforza; ricorrono poi frequentemente in altri documenti, che confermano com'esse fossero assai apprezzate sulle mense delle Corti ducali di Milano, Parma, Modena, Ferrara. Accenna pure alle spongate, come leccornia da offrire a personaggi illustri, Alessandro Tassoni nella *Secchia Rapita*.

CASTELNUOVO MONTI. — Prosciutto, coppa, salsiccie, salami fiorettini.

CASTELNUOVO DI SOTTO. — Il salame fiorettino che vi si produce è particolarmente ricercato sotto il nome di « salame di Felina » (da non confondere con quello di *Felino*, nel Parmense).

GUALTIERI. — Angurie (cocomeri) e meloni zuccherini, detti *ramparini*.

GUASTALLA. — Angurie, meloni, zucche di pasta dolce e soda — Grandi allevamenti di galline faraone — Caccia di anitre selvatiche sul Po, pesca di storioni e di carpe — Rane — Forte produzione di salumi, di cui assai rinomati i *cappelli da prete* e i *fagottini*, carne di maiale insaccata in cotenna, secondo la lavorazione dello zampone, e *bondiole* — *Favette*, dischi di pasta dolce, fritti — *Chisulini*, schiacciatine di pasta al burro, o allo strutto, salata, con ciccioli — Pane all'olio e al burro.

LUZZARA. — Il comune di Luzzara, l'antica *Luceria*, ha raffigurato nel proprio stemma un luccio e vuolsi che il paese abbia preso il nome da una pesca di lucci. Di questi pesci si fa gran consumo, lessati, con contorno di peperoni e prezzemolo tritato e conditi con olio e aceto. Piatto caratteristico del contado è il pesce fritto con polenta. — Salumi: prosciutto, salami, cotechini alla vaniglia, ciccioli — Pane all'olio. — Liquore *Nocino* prodotto dall'infuso di malli di noce in alcool, operazione che si fa tradizionalmente il giorno di S. Giovanni (24 giugno).

PROVINCIA DI FORLÌ

Le costumanze tradizionali della mensa romagnola sono consimili a quelle emiliane. Si mangia bene in Romagna, si condisce molto, si preparano pietanze succolente, v'ha dovizia di carni bovine, ovine e suine, di pollame, di pesci forniti dal vicino mare, di frutta squisite, di vini generosi, rossi e bianchi, ricchi d'aroma, dalle tonalità variate, secchi e robusti, dolci e delicati.

Ma se la cucina forlivese, come la ravennate, è affine a quelle delle altre provincie emiliane, le medesime vivande fondamentalmente comuni presentano tuttavia differenze più o meno accentuate nella preparazione e perciò nel risultato, che i romagnoli stessi tengono a marcare con nette distinzioni. Altri cibi poi vengono decisamente reclamati come specialità esclusiva della Romagna, terra fieramente conservatrice dei propri usi regionali.

Famosissima fra queste specialità è la « *Piè* » — tradotta in *piada* o *piadina* — la torta, o schiacciata o pizza per la quale ogni buon romagnolo nutre religioso amore (1).

Giovanni Pascoli (2) la definì « il pane, anzi il cibo nazionale dei romagnoli ».

(1) Alla *piè* s'intitola una bella rivista d'arte e di *folklore* romagnolo; essa è pure celebrata in versi e canti, tra i quali è notissima una canzone di guerra del musicista lughese Balilla Pratella, in cui ricorre il nostalgico ritornello del soldato che riceve dalla mamma il dono della fragrante pizza:

Oh Dio, la piè! udôr dla mi cà!

(2) Dal poemetto « *La Piada* »:

« .....pian piano appoggio sopra i due mattoni
il nero testo di porosa argilla.
Maria, nel fiore infondi l'acqua e poni
il sale..............................

.....con le tue mani blande
domi la pasta e poi l'allarghi e spiani;
ed ecco è liscia come un foglio e grande

Semplice e pur gustosissimo cibo, fatto di pura farina impastata con acqua e sale e un po' di strutto, senza lievito e quindi simile agli *azimi*, ridotta poi col mattarello (*sciadùr*) ad una forma rotonda e schiacciata, la *piè* viene cotta su un disco di terra refrattaria arroventato a vivo fuoco di legna o, secondo una vecchia usanza che permane in qualche famiglia, su una lastra di pietra. La si mangia in luogo del pane, ovvero, come companatico, tagliata a pezzetti e fritta.

Una confezione più ricca è la piada coi ciccioli, ovvero con uova e zucchero.

La preparazione della pasta fatta in casa è anche in Romagna un'operazione veramente rituale per le cuoche e le massaie: pura farina di grano ed uova, lavorate a braccia, e tirate a mattarello, danno la sfoglia sottile, tenera ed insieme consistente che è l'elemento essenziale delle più gustose minestre in brodo ed asciutte della regione, di fritti e di dolci svariatissimi.

Minestre d'uso quotidiano sono la parpadelle (*al parpadèl*), fettuccie tagliate larghe più delle lasagne, che si cuociono in buon brodo di cappone e manzo, o si fanno asciutte, condite con ragù di carne di manzo e di fegatini di pollo e cosparse abbondantemente di formaggio; così pure i *maritati* (*i maridè*), minestra di quadrettini di pasta all'uovo con fagiuoli, particolarmente diffusa nel contado. Nei pranzi di Natale e Capodanno sono di prammatica i *cappelletti* (i *caplètt*) che i romagnoli non vogliono confusi con i tortellini bolognesi; ed invero, se la forma ne è ad essi simile, i cappelletti sono più grossi e ne differiscono per il ripieno com-

come la luna; e sulle aperte mani
tu me l'arrechi, e me l'adagi molle
sul testo caldo, e quindi t'allontani.

Io, la giro, e le attizzo con le molle
il fuoco sotto, finchè stride invasa
dal calor mite, e si rigonfia in bolle;
e l'odore del pane empie la casa ».
...

posto di ricotta privata del siero, uova, lonza di maiale arrostita, petto di cappone, pepe, noce moscata e formaggio grattugiato. Invece della ricotta s'usa anche adoperare uno speciale formaggio molle di latte di vacca assai comune in Romagna sotto il nome di *furmài squaquaròn*. I cappelletti si fanno in brodo di cappone — ed è questa la maniera tradizionale — ovvero asciutti con ragù più o meno ricchi, o *pasticciati* in timballo di pasta frolla, commisti a fegatini di pollo, funghi, tartufi, panna; ed è quest'ultimo il piatto opulento per eccellenza, nei grandi pranzi di costumanza romagnola, che sfidano la resistenza degli stomachi più robusti!

Minestra caratteristica di Romagna, tradizionale nel giorno di Pasqua, è la *tritùra* (*tardùra*), composta di pane grattugiato, tuorli d'uovo e formaggio, cotta in brodo di cappone e manzo. Altra minestra tipicamente romagnola sono i *passatelli*, cilindretti da cuocersi in brodo, fatti d'un impasto d'uova, pane grattato e parmigiano che si passa attraverso una lastra metallica bucherellata (v. pag. 208).

In quest'esposizione è ricorso l'accenno al brodo di cappone; ed invero nel Forlivese se ne fa grande allevamento, onde da Natale a Pasqua il mercato di Forlì è riccamente fornito di superbi capponi grassi, che compaiono poi sulle mense imbandite per le varie ricorrenze.

Egualmente, gli orti ed i frutteti forlivesi provvedono, nelle varie stagioni, verdure squisite fra cui asparagi e carciofi assai pregiati, e fragole, pesche, cocomeri, meloni ed ottima uva da tavola.

In tutta la provincia v'ha forte allevamento di bovini della cosiddetta « razza gentile romagnola » ed in particolar modo di « buoi della grassa» che si macellano per Pasqua, dalle carni prelibate, non solo famose in Italia ma anche all'estero.

Abbondano pure, in Romagna, i suini e fiorisce perciò l'industria salumiera: Forlì vanta ottimi cotechini e

salsiccie che si lascian stagionare e si mangian cotte ai ferri o in umido con conserva di pomodoro. Specialità forlivese sono le cosiddette *palle di cotechino* (*al pal ad cutghèn*) fatte con vesciche di tacchino ripiene di carne di maiale; si cuociono a lesso e si servono tagliate a spicchi con contorno di spinaci. Nell'epoca della macellazione dei maiali si prepara il *migliaccio* (*e midz*), composto di sangue di maiale sbattuto perchè non coaguli, unito a latte, mosto cotto (*sapa*), mandorle, pignoli, frutta candite, zucchero, cioccolata, burro, pane grattugiato, spezie, noce moscata, scorza di limone e vaniglia; tutti questi ingredienti, cotti al forno in una teglia foderata d'un foglio di pasta, danno una sorta di mantéca che si mangia fredda, tagliata a pezzetti.

Altri dolci sono: la *zuppa inglese* (per Pasqua) crema con inzuppati biscotti intrisi in alkermes o rum; le *sfrappole*, nastri dolci di pasta, fritti (v. pag. 211) le *castagnole*, pallottole di pasta dolce fritte; i *sapori* (*savòr*) simili ai *sughi* bolognesi, fatti con mosto e farina.

BERTINORO. — Uve da tavola *rossla* (rossa), *pagadebito* (bianca), *della nebbia* (bianca).

CESENA. — Asparagi — Cardi — Pomodori precoci — Ciliegie durone — Uva da tavola *pagadebito*.

CESENATICO. — Calamaretti — Sogliole.

CIVITELLA DI ROMAGNA. — Tartufi — Salumi — Tortelli di erbe o di zucca.

MERCATO SARACENO. — Prosciutti — Salami.

PORTICO. — Funghi *prugnoli* (aprile-maggio) e *porcini* (ottobre).

PREMILCUORE. — Funghi *prugnoli* (aprile-maggio) e *porcini* (ottobre).

RIMINI. — Vi si trova sempre dell'ottimo pesce: sono specialmente reputate le sogliole, spesso grandissime, squisite ai ferri ovvero fritte, le triglie, i cefali, i calamaretti, le squille (*canocchie*), le arselle. — Il *brodetto di pesce* che si fa a Rimini è prelibato sia per le qualità dei pesci, sia per la bontà della confezione. — Un piatto caratteristico ed assai gustoso sono le tagliatelle condite con alici, aglio, olio e pepe — Porchetta (maiale di latte al forno).

ROCCA S. CASCIANO — Miele.

S. ARCANGELO DI ROMAGNA. — Miele di sulla e di erba medica.

SARSINA. — Prosciutti — Salami.

SAVIGNANO DI ROMAGNA. — Mostarda di frutta.

VERGHERETO. — Castagne.

PROVINCIA DI RAVENNA

Non v' hanno soluzioni di continuità fra gli usi gastronomici del Ravennate e del Forlivese: le due provincie son gemelle anche nella cucina, che è la stessa buona, anzi ottima, cucina romagnola, dalle vivande saporite e vigorose. Vi regnano la *piè* e le varie minestre a base di sfoglia, vi si ritrovano le carni squisite, il pollame, i salumi eccellenti che forniscono alla mensa piatti prelibati, i dolci d'egual fattura tradizionale, le frutta saporitissime ed i vini gagliardi. Il littorale di Ravenna è poi ben noto per le sue pietanze di pesce, e le valli per la loro abbondante cacciagione.

È da notare come i romagnoli, ed in genere gli emiliani, non facciano molto uso di vegetali; sebbene nella regione non manchino, servono il più spesso come contorno, assai meno come piatti a sè. Il pasto normale dei romagnoli, semplice e nutriente, si compone d'ordinario di minestra di pasta, in brodo o asciutta (lasagne, parpadelle, strichetti e nelle solennità i cappelletti), d'un piatto di carne (manzo o vitello. maiale, pollame) e di frutta, il tutto copiosamente irrorato di buon vino.

Sul mercato di Ravenna si trovano eccellenti asparagi, assai profumati e saporiti, i funghi ed i tartufi neri della pineta, i tartufi bianchi di cui si ha in Romagna buona produzione — specialmente nelle zone di Russi, Bagnacavallo, Massalombarda, Conselice ed

Alfonsine —, diverse varietà di uva da tavola pregiatissima (*uva d'oro*, *uva canina*, *uva pergolese*, *uva romanina*, *uva moscatello*, *uva della Madonna*, che si conserva per l'inverno); i pesci provenienti dal vicino porto Corsini; i salumi più diversi, fra cui il *salame rosa* ed il *salame gentile*, che sono pregevoli specialità di Ravenna e d'altri centri del Ravennate; i teneri e grassi *tomini* invernali o formaggio *squaquaròn* (v. pag. 236); il miele delicatamente aromatico prodotto nelle vicine campagne.

Varie pietanze di carattere locale vanno ricordate: il *riso con carne d'anatre selvatiche*, minestra asciutta assai saporosa, particolarmente amata dai cacciatori; le *folaghe ai ferri* condite con sale, pepe ed olio e servite con salsa piccante; la zuppa di rane; lo *stufato di pollo*, con soffritto d'olio, cipolla,sedano e carote; il *pollo alla cacciatora*, con olio e pomidoro a pezzetti; la *minestra ripiena*, fatta di quadretti di sfoglia che includono uno strato di *squaquaròn* impastato con parmigiano grattugiato, uova e noce moscata; i *manfrigoli*, minestra di pasta all'uovo finemente triturata; i *passatelli* (v. pag. 236); la *minestra di riso legato*, minestra in brodo fatta di riso con uova e parmigiano; la *trippa in guazzetto*, trippa in umido, con zampetti di maiale, uova, verze, cipolline e patate.

Tra le confezioni dolci è anche qui da segnalare la *sapa* o *saba*, che è mosto d'uva passato e concentrato per ebollizione, comune a tutta l'Emilia e a parecchie altre regioni; da essa si prepara la *purée di sapa* con farina, pangrattato e scorza di limone con la quale si prepara il ripieno per i *tortelli*, che si fanno fritti. Facendo bollire a lungo nella sapa varie qualità di frutta a pezzi, scorze d'arancio, di limone, poponi, e garigli di noce, si hanno i cosiddetti *sapori* (*savor*). I *sughi* o *sugoli* (v. Bologna, pag. 211) sono invece una specie di polentina fatta con farina di frumento e di granoturco, pepe e buccia di limone e cotta nel mosto d'uva. I *sabadoni* sono dei tortelli con

ripieno di castagne e fagioli passati, arrostiti al forno o su lastra quindi tenuti due giorni in bagno nella sapa. Come anche altrove si fanno a Ravenna la *sfrappole* e le *castagnole*, per Carnevale; per il giorno di S. Caterina si prepara un dolce, la *bambuzena d' Santa Catarena*, fatto di pasta frolla e cioccolata, a cui si dà la forma di piccole bambole o galletti: per il giorno dei Morti si vendono le *fave dei morti*, amarettini simili a quelli di molte altre località.

CASTEL BOLOGNESE. — Salsiccia stagionata — Ciambelle.

CERVIA. — *Fritelloni*, grossi tortelli ripieni di spinaci cotti con lardo, uva secca e formaggio: si friggono nello strutto e si spolverano di zucchero. — *Canocchie* in gratella, ripiene di pan grattato, prezzemolo, pepe e sale impastati con olio — Funghi — Pignoli.

CONSELICE. — Rane.

FAENZA. — Minestra di lasagnotti, con fagioli e ceci — *Curzòl*, tagliatelle strettissime, in brodo — *Cordone* (muscolo dello stomaco di bue) *alla faentina*, in umido o ai ferri — Faraona al forno. — « Brazzadelli » o *brazadèl*, ciambelle da inzuppare — Biscotti detti *straccadenti*, duri, da inzuppare nell'Albana. — *Tortelli* con ripieno di castagne e frutta candite: sono tradizionali per la festa di S. Lazzaro, due domeniche prima di Pasqua, specialmente nel Borgo d'Urbecco, sobborgo di Faenza. — Crostata con marmellate. — Migliaccio, detto anche *burlèng*. — I *piadòtt*, panini di farina gialla di granturco con uva secca e pignoli. — Carciofi — Cocomeri — « Persicaglia » o *pasgàia d'vegna*, piccole pesche assai gustose e profumate. — *Pere more*, grossissime, rigonfie, dalla buccia color bronzo levigata, di polpa fondente dolce e profumata (ottobre-dicembre); *pere spadoncine*, di media grossezza, piriformi, buccia verde-chiaro, polpa fine e compatta, di gradevole sapor dolce (luglio-agosto); *pere volpine*, piccole, di color ruggine, polpa dura e dolce, speciali da cuocere a lesso, insieme alle castagne, con odore d'alloro; *pere scipione*, grosse, piriformi, buccia verde-gialla, polpa finissima, sugosa, liquescente di sapor dolce caratteristico. — *Pesche gialle di Faenza*, grossissime, spiccagnole, molto sugose, di gradito sapore acidulo (agosto).

LUGO. — Pesche ed altre frutta. — Sciroppo d'uva; marmellate; vari tipi di « sapori ».

MASSALOMBARDA. — Vi è sviluppatissima l'industria delle frutta da parte di grandi stabilimenti che ne curano, con ogni perfezione tecnica, la produzione, la raccolta e l'esportazione. Celebrate le pesche, le pere, le mele, le prugne e numerose altre qualità — Marmellate.

MODIGLIANA. — *Orecchioni*, cioè tortelli fatti con ricotta e prezzemolo.

PORTO CORSINI. — Brodetto di pesce — Polpette di mare (fatte con carne di pesce). — Fritti di pesce.

RUSSI. — Salsiccia.

I VINI DELL'EMILIA E DELLA ROMAGNA.

La provincia di Bologna, benchè il territorio sia largamente coltivato a vite, non produce vini di grande rilievo, onde non v'ha, tra essi, il vino d'alta classe, che si sia affermato per qualità « tipiche » e si abbia perciò procacciata una rinomanza estesa.

Il che non vuol dire, tuttavia, che nel Bolognese non si trovino dei vini eccellenti; ve ne ha anzi dovizia, di bianchi e di rossi, in pianura, in collina ed in montagna: soprattutto vini da pasto che, sebbene per la maggior parte anonimi, sono nei differenti luoghi di produzione giustamente apprezzati. La mensa bolognese, così ben guarnita di cibi raffinati, non tollererebbe certo dei vini scadenti!

Predominano nel Bolognese i vini bianchi, asciutti ed amabili, di buona alcoolicità che può giungere ai 13° e talvolta anche superarla. Sono particolarmente reputati l'ALBANA d'Imola — in ispecie quella di tipo dolce — e di Dozza, il SAUVIGNON delle colline circostanti a Bologna, i bianchi secchi di Calderara e Casalecchio di Reno, di Praduro e Sasso (Pieve del Pino), di Castenaso.

I vini rossi, generalmente asciutti e talora un po' duri, oscillano da 8° a 13° di alcool; primeggiano quelli fatti con uve di *Sangiovese* e di *Barbera* e godono speciale considerazione i vini di Tossignano, di Montevеglio, di Monte S. Pietro, d'Ozzano, di Bazzano, di Zola Predosa, di Castel S. Pietro, ove pure si trovano buone qualità di vini bianchi.

La produzione vinicola nella provincia di Ferrara è limitata, sia come quantità che per varietà di tipi. Salvo alcune plaghe del territorio di Cento, ove si trovano dei vini bianchi, vi si fanno esclusivamente vini rossi, tipo da pasto, discretamente alcoolici, tannici, mediocremente robusti. Il più stimato è il vino rosso di Comacchio — prodotto speciale del Bosco Eliseo — secco, di tinta scura.

Appartiene al Modenese il principe dei vini emiliani, il celebrato LAMBRUSCO che, come abbiamo visto, è di Modena una delle specialità conclamate.

Questo vino illustre ha la sua culla nel comune di Bomporto a 13 km. a nord di Modena, verso Mirandola, e precisamente nella frazione di Sorbàra, donde il nome con cui la qualità più fine è conosciuta, di *Lambrusco di Sorbàra.* È questo il tipo classico; ma ottimo Lambrusco si produce anche in altre parti del Modenese, come pure del Reggiano. È vino dal vivido color rosso, dal caratteristico profumo di viole, di sapore frizzante; conservato in bottiglia diviene fortemente spumante, a spuma rosea; il suo grado alcoolico varia da 10° a 12°. (1).

Oltre al Lambrusco si producono in provincia di Modena altri buoni vini bianchi e rossi, specialmente da pasto. Sono da ricordare, fra essi, i vini bianchi delle Berlette, nell'Appennino, ed il TREBBIANO, buon vino

---

(1) In un poemetto di Luigi Bertelli, ben noto in tutta l'Emilia, il giocondo poeta così descrive il Lambrusco:

> « *Del rubino ha il color, l'odor di viola,*
> *spuma come la birra e lo sciampagna*
> *e appena un sol bicchier t'è entrato in gola*
> *ogni acre umor dai visceri scompagna;*
> *umori poi che fuor ruggendo fuggono*
> *disciolti in gas, ovver entro si struggono.*
>
> « *E, s'anco ne lo stomaco tu avessi*
> *pasti da struzzo od altri cibi sodi,*
> *fa che l'indigestion subito cessi*
> *chè digerir faria e sassi e chiodi,*
> *e il suo vapor che il nettare equilibra*
> *mette fiamma e vigor per ogni fibra* ».

bianco frizzante — il *Trebulanus* di Plinio — che il Tassoni nella sua « Secchia Rapita » immaginò fosse servito alla mensa degli Dei scesi dall'Olimpo in aiuto ai modenesi.

Nella provincia di Parma la cultura della vite è estesa a tutto il territorio; predominano i vini rossi per i tre quarti della produzione totale, contro un quarto di vini bianchi. I primi sono generalmente di qualità comune, da pasto, mediamente alcoolici (da 8° a 11°). I vini bianchi sono di tipo più fine, tanto da pasto che da bottiglia, con un tenore alcoolico che va da 9° a 12° per le qualità migliori: il loro colore è giallo paglierino o leggermente dorato, posseggono un gradevole sapor secco (talune varietà sono invece amabili) e profumo sottile e delicato. Sono ottimi vini da pesce, fra i quali godono di particolare reputazione quelli di Felino, di Sala Baganza — ove è ben conosciuta la MALVASIA di Maiatico — di Langhirano, di Salsomaggiore, di Noceto, di Collecchio, di Borgotaro e la MALVASIA di Roccalanzona. Buoni vini santi si fanno a Soragna.

La produzione maggiore della provincia di Piacenza è di vini rossi comuni, da pasto; sono particolarmente pregiati i vini rossi della Val Tidone e di Agazzano, della Val del Chero (Travazzano) pastosi e spumanti, e di S. Giorgio, pure spumanti.

I vini bianchi, benchè molto più scarsi, contano parecchi tipi giustamente apprezzati. Tali sono i vini della piana di Statto (Rivergaro e Travo) assai resistenti e di spiccato aroma; le MALVASIE di Bacedasco e Vigolo Marchese, nel comune di Castell'Arquato; il VIN SANTO di S. Bono, in quel di Ponte dell'Olio; il vino TOKAY di Gropparello, assai alcoolico, da bottiglia; i vini di Perino (comune di Coli) e di Bobbio, il cui aroma ricorda quello del vino di Frascati; quelli di Travo, Pianello, Ziano, Borgonovo, asciutti, gradevoli e di buona alcoolicità (9° a 13°).

I vini che si producono nel Reggiano sono nella grande maggioranza rossi. Predomina il LAMBRUSCO

di diverse qualità, che vanno dal vino da pasto comune a quello spumante da bottiglia; buoni tipi se ne hanno a Montericco, Albinea, Rubiera.

Il vino FOGARINA vien prodotto specialmente a Gualtieri, Boretto e Brescello. È vino di color rosso violaceo vivace, perfettamente limpido e dall'intensa schiuma rossa, ricco di acidità, di tipico profumo di lampone e ribes; generalmente non sorpassa il 10° d'alcool.

Vino bianco pregevole è quello di Scandiano, tanto nel tipo asciutto, fresco, di media alcoolicità (7° a 10°) quanto in quello dolce e spumante, della stessa gradazione alcoolica.

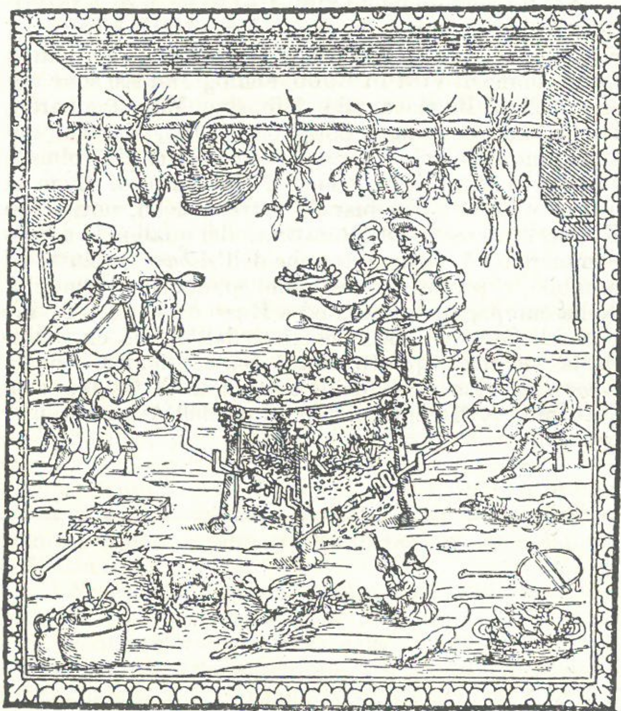
I vini più apprezzati del Forlivese sono l'ALBANA e il SANGIOVESE. L'*Albana* è vino famoso da molti secoli: già nel 1400 Pietro Crescenzio lo esaltava come « honorevol vino, molto potente et di nobile sapore ben serbevole et mezzanamente sottile ». Limpida, di caldo color dell'oro, l'Albana ha sapore gradevole ed armonico, più o meno dolce, ed anche asciutto, con aroma caratteristico: il suo tenore alcoolico può giungere sino al 14°. Si conserva in fiaschi ed in bottiglia, Particolarmente celebrata è l'Albana di Bertinoro e reputate pure quelle di Cesena, di Longiano e di Rimini.

Il *Sangiovese* è vino di bel colore granata, di sapore asciutto, profumato, generoso, con 11° a 13° d'alcool. È ottimo vino da pasto e da bottiglia, ove acquista qualità di vino superiore. Ha grande rinomanza il Sangiovese di Predappio, ed eccellenti tipi si hanno altresì a Civitella, Covignano, Cesena, Rimini. Una varietà pregiata è il *Sangiovese pastoso*, di color rosso carico, leggermente frizzante ma non spumante, da bottiglia, che si trova specialmente a S. Arcangelo.

Buon vino è la CAGNINA, di Cesena e dintorni, di bellissimo color rosso intenso. Vini bianchi stimati di BIANCALE si producono nel Riminese; di TREBBIANO, asciutti, paglierini, mezzanamente alcoolici a Forlì e

Forlimpopoli; l'ALEATICO, rosso, dolce, profumato, di buona alcoolicità (12,5%) a Bertinoro.

Nel Ravennate buoni vini d'ALBANA e di SANGIOVESE si producono a Riolo e a Brisighella; a Lugo dei vini bianchi, assai reputati, di TREBBIANO, che vanno sotto il nome di VINI DI LUGO; analoghi ad essi sono anche quelli di Bagnacavallo, Alfonsine, Massalombarda, Fusignano, Conselice, Cotignola, Russi, Faenza. Alcuni sono dolcigni, e poco alcoolici, altri più robusti, asciutti o pastosi, torbolini. Nella zona di Lugo si hanno pure dei vini bianchi filtrati, dolci, noti come FILTRATI BIANCHI DI ROMAGNA, dei quali si fa ampio commercio. A Sarna, oltre che dell'*Albana* asciutta ed amabile, si producono dei buoni spumanti e vermouth. Nella campagna faentina ed a Russi è reputato il vino rosso di CANINA, poco alcoolico, dall'aroma che ricorda la violetta; questo non è da confondere con la *Cagnina*, vino rosso delle campagne di Cesena e di Ravenna. A Modigliana si produce dell'ALEATICO pregevole.



APOTEOSI GASTRONOMICA CINQUECENTESCA.

Dall'opera « *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale* » di Cristoforo di Messimburgo, Ferrara, 1549.

TOSCANA

Il costume di sobrietà, che è la caratteristica delle popolazioni toscane, ha il suo immediato e fedele riflesso nella semplicità delle usanze gastronomiche. Sobrietà non vuol significare parsimonia o penuria, ma consumo intelligente e commisurato ai bisogni, ad esclusione dello spreco e della gozzoviglia; semplicità vuol dire predilezione della mensa estranea a pretese di fasto, ma che s'adorna di vivande sincere al sapore ed all'aspetto; nelle quali dunque le qualità fondamentali delle materie prime non sono travisate dall'artificio di complicate manipolazioni, bensì accuratamente mantenute ed anzi sviluppate. Non è forse questa semplicità un indizio sicuro di raffinatezza?

Le terre feconde di Toscana danno prodotti alimentari — carni, verdura, frutta — ed olii e vini che sono tra i migliori d'Italia. Di essi i toscani sono giustamente orgogliosi: « Tu sentirai da tutti in Toscana — scrive il Pierotti (1) — decantarti il pregio del *nostrale*; sia con carni, o vini, od olii, o erbaggi e legumi. Perchè, appunto, molto del segreto per il quale la cucina nostra è tanto appetitosa, sta nella squisitezza dei prodotti ch'escono dal nostro suolo, fino al punto che potremmo dire, essere la Natura stessa il primo e più sapiente artista gastronomico della Toscana ».

PROVINCIA DI FIRENZE

I pregi della cucina toscana trovano a Firenze la loro estrinsecazione più raffinata e compiuta. Molti dei piatti « alla fiorentina » sono rinomati in tutta

(1) *Cucina Toscana* - Un volume, Firenze 1927.

l'Italia e son fatti anche fuori di Toscana; il più spesso, però, non riescono che delle imitazioni e ne è esempio tipico quella famosa bistecca che dappertutto vien chiamata per antonomasia « la fiorentina ». Sebbene essa non sia che della carne di vitello fatta in gratella senz'altro condimento che dell'olio, del pepe e del sale, difficilmente raggiunge altrove la stessa perfezione per la prelibata bontà dei vitelli di Toscana, e la singolare perizia dei cucinieri locali.

Come è detto sopra, le preparazioni culinarie — fondamentalmente semplici — traggono il loro principale rilievo dalla qualità delle materie impiegate e dei condimenti (quasi sempre a base di olio puro d'oliva, che conferisce alle pietanze, oltre al pregio della leggerezza, quello di non rassegare quando si raffreddino); ond'è che molti piatti, i quali sembrano a tutta prima di fattura comune, posseggono in verità delle prerogative del tutto particolari e caratteristiche di saporosità e di delicatezza, per le quali meritano d'essere considerati o delle specialità o almeno delle pietanze a tipica fisonomia locale, come le seguenti che appartengono alla cucina fiorentina e sono per gran parte comuni anche agli altri paesi di Toscana.

Zuppa di fagioli alla fiorentina. — Fagioli bianchi stufati con un soffritto d'olio, cipolle, aglio, foglie di cavolo nero, porri e sedani, salsa di pomidoro, fette di pane scuro, odor di timo e rosmarino. È minestra tipicamente locale.

La « ribollita ». — Zuppa come la precedente, ma lasciata raffreddare e fatta « ribollire » con aggiunta di nuovo olio.

Riso e fagioli. — Minestra di fagioli lessati e conditi con soffritto d'olio, cipolla, sedano, aglio e erbe aromatiche, pomidoro, e riso. La stessa minestra si fa con le lenticchie.

Le fette. — Zuppa di cavolo nero, all'olio, e fette di pane scuro arrostite e strofinate con aglio.

Zuppa verde alla toscana. — Sorta di minestrone fatto con numerose verdure, soffritto d'olio e cipolla, sugo di pomidoro e pane a fette.

Paste verdi. — Passatelli di farina, uova e parmigiano impastati con latte, di cui una parte si colora in verde con un passato di spinaci; si cuociono in brodo.

Pappardelle alla cacciatora. — Lasagne lessate in brodo di arzavole, scolate e condite con il trito delle stesse, burro e parmigiano.

Pappardelle alla lepre. — Lasagne asciutte condite con intingolo fatto di filetti di lepre e battuto di pancetta, cipolla, carote, sedano, pepe, sugo di carne, burro e parmigiano.

Pappardelle coll'anitra. — Anitra cucinata al vin rosso e pomodoro, con erbe aromatiche fresche, ed unita alle pappardelle condite con una salsa fatta con il fegato dell'anitra stessa. È piatto che si usa il giorno di S. Lorenzo (10 agosto) nel rione omonimo.

Risotto alla fiorentina. — Riso cotto lentamente nel sugo di carne, con aggiunta di rigaglie di pollo sminuzzate.

Risotto nero. — Il riso vien cotto in casseruola con seppie soffritte in olio, aglio e cipolla: vi si aggiunge un po' di liquido della vescichetta delle seppie che dà al riso il color nero vi si posson fare cuocere anche delle bietole tritate.

Agnellotti alla toscana. — Ravioli con ripieno di carne, cervello, bietole, parmigiano, spezie; si mangiano al burro e formaggio o al sugo di carne.

Cannelloni ripieni alla Toscana. — Grossi maccheroni che vengono riempiti di un impasto di carne cotta, fegatini di pollo, tartufi, uova e parmigiano, cotti in sugo di carne.

Gnocchi di farina gialla. — Sono fatti con farina di granturco macinata grossa; si mangiano al sugo di carne o al burro e formaggio.

Strozzapreti. — Crocchette fatte con un composto

di ricotta, bietole o spinaci, uova, parmigiano, spezie: infarinate e bollite in acqua si scolano e si condiscono con burro e formaggio al sugo di carne.

Fagioli lessi. — I fagioli vengono lessati lentissimamente in acqua per lungo tempo si condiscono con olio d'olivo e succo di limone; si usa mangiarli col caviale.

Fagioli all'uccelletto. — Fagioli lessati, soffritti in olio con pepe e sale a cui si aggiungono delle foglie di salvia ed un po' di sugo di pomodoro. Durante la cottura essi avranno assorbito l'olio ed il pomodoro.

Fagiolini alla fiorentina. — Cotti in tegame con soffritto d'olio e cipolla, salsa di pomodoro e pepe.

Piselli alla fiorentina. — Cucinati in istufato con olio, aglio, prezzemolo, prosciutto, pepe, sale ed acqua. Si fanno allo stesso modo le fave (*fave in stufa*) sostituendo al prosciutto la pancetta.

Carciofi ritti. — Carciofi con ripieno formato dal gambo e dal centro dei carciofi lessati e tritati finamente con pane grattato e prezzemolo, messi ritti nel tegame e cotti con olio e pepe.

Carciofi stufati. — Cotti senza gambo in pentola chiusa, con soffritto d'olio ed aglio.

Tortino di carciofi. — I carciofi tagliati in quattro, dopo un bagno prolungato in acqua sono cotti lungamente, con olio, in una teglia; vi si aggiungono per ultimo delle uova sbattute. La pietanza, capolavoro delle massaie di campagna, è squisitamente soffice e croccante.

Tortino di melanzane alla fiorentina. — Fette di melanzane fritte in olio, quindi cotte al forno con parmigiano, salsa di pomidoro, pan grattato, ed uova frullate.

Torta di ceci. — Fatta con farina di ceci ed acqua, cotta all'olio nel forno e spolverata di pepe. Si vende ovunque in Toscana, ove è stata anticamente importata dalla Liguria.

Broccoli di rape. — Lessati e scolati, sono cotti in padella con soffritto d'olio ed aglio. Vi si possono aggiungere della pancetta di maiale e delle salsicce.

Asparagi alla fiorentina. — Asparagi (la sola parte commestibile) lessati, rosolati nel burro, con pepe, sale e formaggio, e guerniti d'uova fritte al burro.

Cardi trippati alla fiorentina. — Cardi fritti, con cipolle, nel burro e serviti con formaggio parmigiano. Analogamente si fanno gli ovoli.

Funghi alla toscana. — Funghi in umido, con aglio, foglie d'origano, olio e sugo di pomodoro.

Fritto misto alla fiorentina. — È composto di crocchette, cervella, animelle, carciofi, zucchine, braciole d'agnello, crema ecc., infarinate, indorate con uova battute e fritte in olio. Differisce dal fritto misto alla milanese perchè i componenti di questo vengono prima indorati in uova sbattute e poi impanati con pan grattato: e da quello alla romana perchè i componenti sono invece avvolti nella cosidetta pastella.

Frittata « in zoccoli ». — Frittata d'uova e prosciutto, ripiegata su sè stessa.

Frittata o *tortino di ranocchi.* — Ranocchi scottati in padella, uniti ad uova sbattute e fatti in frittata.

Tortino d'uova alla fiorentina. — Uova sbattute con latte e burro, e cotte in casseruola.

Bistecca alla fiorentina. — È ben conosciuta in tutta l'Italia come specialità di Firenze e viene chiamata comunemente *fiorentina*. È fatta con le costate tenere e succose degli ottimi vitelloni toscani, cucinate ai ferri con olio, pepe e sale: in tavola la si condisce con un po' di succo di limone. È una pietanza delle più prelibate, che in nessun luogo è preparata con tanta perfezione come a Firenze: le è compagno di scelta il buon bicchiere di vecchio Chianti.

Bistecca alla cacciatora. — Costata di vitello fatta in padella, con soffritto d'aglio o di cipolla, sale, pepe, pomodoro e un poco di vino rosso.

Bracioline alla fiorentina. — Fette di bue a fuoco lento in casseruola, servite col sugo di carne, sul riso bianco.

Stracotto. — Noce di bue cotta in casseruola, con odori, grasso di maiale ed aglio, che producono un sugo molto scuro, col quale si serve.

Stufatino. — Piatto molto comune a Firenze: muscolo o coscia di vitello stufata in casseruola con un soffritto d'olio, rosmarino ed aglio, del vino e del sugo di pomodoro.

Polpettone alla fiorentina. — Carne di vitello tritata con prosciutto, pepe, droghe ed uova, foggiata a palla ed infarinata: la si cuoce al tegame con un battuto di cipolle, sedani, carote e burro.

Arista. — Lombata di maiale con le costole, steccata d'aglio e rosmarino, e cotta allo spiedo o al forno. È piatto fiorentino di antica tradizione: si vuole che durante il Concilio tenuto a Firenze nel 1430, i vescovi greci intervenutivi trovassero la pietanza assai buona, cioè *áristos* in greco, d'onde il nome rimastole.

Stufato di maiale. — Magro di maiale tagliato a pezzi, cucinato con olio, aglio, salvia, pomodoro ed olive secche.

Fricassea. — Altra specialità dei cuochi fiorentini nella quale sono maestri: è uno spezzato di vitello, di agnello e di pollo, fatto in casseruola con burro ed erbe aromatiche, funghi freschi o secchi, cui si aggiungono dei rossi d'uovo frullati e succo di limone.

Maiale ubriaco. — Braciole di maiale rosolate in padella con solo aglio e prezzemolo, quindi bagnate di vino Chianti che sarà da esse « bevuto » a caldo nella padella stessa.

Fegatelli di maiale alla fiorentina. — Fegatelli tagliati a pezzi, passati in pan grattato mescolato con pepe, aglio e fiori di finocchio triturati, avvolti nella rete, infilati su spiedini alternati a foglie d'alloro e

crostini quindi cotti allo spiedo. Si servono con contorno di risotto bianco.

Testina di vitello alla fiorentina. — Spaccata per il lungo è fatta in casseruola con un soffritto di olio, aglio e prezzemolo e un po' di brodo.

Trippa e zampa. — Zampa e trippa di vitello, cotte nel tegame con sugo di carne.

Trippa alla fiorentina. — Trippa lessata quindi fatta in casseruola con sugo di carne o sugo di pomidoro e parmigiano.

Agnello al forno. — Agnello cotto al forno in tegame di terracotta e servito con contorno di piselli.

Agnello con piselli. — Agnello cucinato in modo consimile al precedente: era piatto tradizionale, altre volte, per l'Assunzione e lo si andava a mangiare nei prati delle Cascine.

Rognoni alla fiorentina. — Rognoni scottati in acqua bollente e cotti al burro con pepe e prezzemolo: se ne termina anche la cottura in gratella.

Le « lonze ». — Spezzatino fatto con le guance, le labbra e la testa del bue. Piatto popolare.

Le coratelle. — Polmone e cuore d'agnello, al sugo.

I « roventini ». — Frittatine di sangue di maiale, unte con grasso pure di maiale, cosparse di parmigiano grattugiato.

Pollo alla diavola. — Pollo giovane aperto sul davanti e schiacciato sul tagliere; bagnato quindi con olio, sale, pepe, cipolla tritata, prezzemolo, e zenzero, viene cotto in gratella sulla brace. È il piatto tradizionale della fiera dell'Impruneta, accompagnato da vino Chianti.

Cibrèo di rigaglie. — Rigaglie di pollo cucinate all'olio e legate con torli d'uovo, brodo, succo di limone, sale e pepe.

Lepre in agrodolce. — Piatto venatorio, chiamato anche *lepre dolce-forte*, che con varianti locali si fa pure in altre regioni italiane. La base ne è un intingolo — in cui si cuoce il lepre — al quale l'*agro* è con-

ferito dall'aceto, il *dolce* da zucchero, uva passa, pignoli, cioccolata e canditi (1). — Nello stesso modo si fanno il cinghiale (*cinghiale dolce e forte*) e la lingua di bue.

Ranocchi alla fiorentina. — Frittata con ranocchi infarinati e rosolati in olio.

Baccalà alla fiorentina. — Baccalà infarinato e fatto al tegame con olio, aglio e pepe.

Anguille alla fiorentina. — Pezzi d'anguilla in sale, pepe ed olio, involti in pan grattato, cotti in teglia con olio, aglio e foglie di salvia.

Anguilla con piselli. — Anguilla grossa cotta con olio, aglio, zenzero e pomodoro, a cui si aggiungono i piselli cotti con olio, aglio e prezzemolo.

Calamai in zimino. — Son cotti in un soffritto d'olio con aglio, cipolla, prezzemolo, carote, sedano e pepe: vi si aggiungono delle bietole o spinaci lessati.

Chiocciole nel tegame. — Chiocciole spurgate, cotte ben chiuse con soffritto d'olio, aglio, zenzero, pomodoro, pepe e sale.

Panzanella. — Pane o galletta rammollita in acqua, mescolata ad acciughe, cipolle trite, pezzi di pomidoro crudi e basilico, condita con olio, aceto e sale (anche a Napoli).

Stiacciata unta. — È detta anche *stiacciata alla fiorentina*, tradizionale per il giovedì grasso (Berlingaccio). È fatta di pasta lievitata con uva, grasso di

(1) Questo piatto ha ispirato ad un brillante scrittore francese, il Vaudoyer, uno squarcio addirittura lirico: « *C'est du lièvre cuit à la casserole, dans une sauce aigre-douce. Dans cette sauce baignent de tout petits raisins de Smyrne et de pignons de pin. Ce plat est une fort bonne allégorie de l'automne; allégorie qui pour être culinaire, n'en a pas moins sa poésie. Si nous n'avions pas tout d'autres raisons pour cela, nous ferions assurément de nouveau le voyage de Florence uniquement pour déguster encore le lièvre accomodé de la sorte. Nous accompagnerions ce plat délicieux d'une bouteille d'Aleatico, vin rouge vraiment splendide, d'une richesse et d'une saveur inouïes, parfumé comme les vins français l'étaient autrefois. Si on le boit, les plus beaux Titien s'étiolent, la rose n'a plus d'éclat, l'odeur de la tubéreuse devient imperceptible et les pâles couleurs viennent remplacer le rouge-sang, sur les lèvres de la bienaimée* ». — Louis Vaudoyer: « *Les Délices de l'Italie* », un volume, Paris 1924, pag. 210.

maiale, buccia d'arancio grattugiata e zucchero, cotta al forno, cosparsa di zucchero polverato e tagliata a quadri.

Stiacciata all'olio. — Pasta da pane appiattita, condita con olio e ramerino, cotta al forno.

Stiacciata con l'uva. — Simile alla precedente, con sopra dei granelli d'uva nera fresca.

Pan di ramerino. — Panetti di pasta da pane, con ramerino ed uva, cotti all'olio.

Castagnaccio. — Intriso di farina di castagne, con pignoli ed uva secca, oliato e cotto al forno. È comune in tutta la Toscana.

« *Pattona* ». — Torta di farina di castagne, che si mangia fritta ovvero con la ricotta. Fu importata a Firenze dai pasticcieri svizzeri al tempo in cui v'era stata trasferita la capitale del Regno, e l'uso si è propagato a tutta la Toscana.

Frittelle di borrana. — Ramoscelli di borrana o borragine (*Borrago officinalis*) avvolti in pastella, fritti in olio bollente e cosparsi di zucchero vanigliato.

Frittelle alla fiorentina. — Fatte di farina bianca, zucchero, scorza di limone, uva di zibibbo e bianchi d'uovo, fritte in padella allo strutto e spolverate di zucchero.

Frittelle di S. Giuseppe. — Frittelle di riso, che a Firenze ed in tutta la Toscana mangiano nel giorno di S. Giuseppe.

Migliaccio o sanguinaccio alla fiorentina. — Intriso di sangue di maiale e brodo di maiale, con farina, pignoli, uva passa e droghe: se ne fanno delle sorta di frittelle schiacciate sottili; cotte al burro.

Cenci. — Nastri di pasta dolce fritti e spolverati di zucchero, simili alle sfrappole bolognesi; si fanno il giovedì grasso per la festa del Berlingaccio. Son chiamate anche *donzelline*, o *nastrini di monache*.

Brigidini. — Biscotti in forma di cialde. con semi di anici, tradizionali nelle fiere rionali, specialmente

in quella di S. Frediano. Sono anche una specialità di Lamporecchio (v. oltre).

Buccellati. — Ciambelle di pasta dolce, lievitate, cotte al forno.

Mostarda toscana. — È un eccellente condimento per il lesso, come quella cremonese. È fatta di mele renette e di pere tagliate a fette, cotte prima in vino santo e poi in mosto d'uva bianca, a cui si aggiungono dei pezzi di cedro candito e della senape. La si conserva in vasi.

Bomboloni. — Grosse bombette di pasta ripiene di crema.

L'allevamento dei suini è largamente praticato nelle campagne e dà luogo ad una abbondante produzione di salumi, che sono assai apprezzati, anche se non godono della fama che quelli d'altre regioni hanno raggiunto: sono di essi i più tipici: La *finocchiona*, della forma del cotechino, fatta di carne di maiale finemente tritata, aromatizzata con semi di finocchio; la *soppressata*, specie di galantina fatta con le parti molli della testa di maiale, mescolata a lingua salmistrata, con pepe, spezie e pistacchi, insaccata in cotica di maiale; il *mallegato*, salsicciotto di sangue di maiale (o di vitello) misto a mollica di pane, uva passa, pignoli, cedro candito e spezie.

Nelle campagne si fabbricano anche dei buoni formaggi di cui sono particolarmente reputati il *raveggiolo* tenero e molle, simile alla crescenza di Lombardia, ed il pecorino del Mugello.

Il mercato di Firenze è uno dei più forniti d'Italia per la ricchezza delle verdure e dei legumi che vi affluiscono: sono famosi i fagioli bianchi e quelli dell'occhio, per il loro sapore, i fagiolini tenerissimi, i piselli dolci e delicati, i cavoli di Legnaia, Poggio Imperiale e Pian di Ripoli, i cavolfiori, i carciofi, le insalate, fra le quali primeggia la cosidetta « insalata di campo » composta di radicchi, radicchini e raperonzoli, che si raccolgono nei campi.

Egualmente abbondanti sono le frutta, delle quali la provincia di Firenze ha una produzione caratteristica per le pere e le pesche di cui sono qui segnate le varietà più pregiate:

Pera coscia. — Di buccia verde giallognola, polpa croccante o butirrosa, zuccherina, lievemente profumata. Matura in agosto e si produce specialmente nel Pian di Ripoli e nelle colline prossime a Firenze. Si esporta largamente, specie in Germania.

Pera gentile. — Di color verde giallastro con polpa bianca. Matura verso la metà di luglio e si produce nelle stesse località della precedente.

Pera moscatellina o *giugnolina.* — Di buccia verdastra, piccola, profumata, è precoce poichè matura verso la fin di giugno.

Pesca cotogna gialla. — Duracina, grossa, di color giallo nella buccia e nella polpa morbida, sugosa e fresca. Si produce specialmente nei territori dei comuni di Greve, Impruneta, Montespertoli, San Casciano in Val di Pesa.

Pesca burrona di Rosano. — Spiccagnola, a buccia e polpa bianca, di pasta finissima, sugosa, lievemente acidula. Matura sulla fine d'agosto.

Sono inoltre famose a Firenze le grossissime pesche spiccagnole dette, per la loro forma, *poppe di Venere* — chiamate anche *pesche lucchesi* — dalla buccia di vivace colore bianco-rosso, dalla polpa carnosa, profumata e dolcissima, che si possono noverare tra le migliori qualità esistenti di questo delizioso frutto. Debbonsi anche ricordare le susine, largamente coltivate sui poggi attorno a Firenze, i fichi, fra cui i *dottati*, grossi, dalla buccia verdastra, di polpa giallastra ricca di sugo color miele roseo, dolcissimi, le ottime uva da tavola, i poponi « ananassi », le *zatte* di San Frediano, altri poponi più coloriti e saporosi, le fragole ed i fragoloni ecc. (1).

(1) « *Que de raisins délicieux, que de figues exquises!* — esclama Vaudoyer nel già citato suo libro d'impressioni italiane — *En septembre, lorsque la*

Liquori e rosolî di specialità locale, sono i seguenti:

Acqua di Firenze. — Rosolio di color giallo ambra, a base di scorze di limone, chiodi di garofano, cannella e noce moscata.

Alchermes. — Liquore aromatico a base di cannella, coriandoli e garofani, noce moscata, profumato con essenze di rose, gelsomini ed ireos. È di color rosso intenso (*cremisi*) che anticamente era dato dal *Kermes*, cocciniglia che veniva dalla Spagna e dalla Provenza. Si usa anche per confezionare dei dolci. A Firenze lo si fabbrica da tempi remoti ed era una specialità dei frati certosini e di quelli di S. Maria Novella.

La *gemma d'abeto.* — È una specialità del convento di Monte Senario, presso Firenze: liquore dolce, aromatico, gradevole.

Liquore Val d'Ema. — Altra specialità conventuale, della certosa di Monte Acuto presso il Galluzzo, e si chiama anche *Certosa* o *Certosino*: ricorda la Chartreuse ed è di colore giallo o verde, come questa.

Fioretto di Firenze. — Rosolio color roseo, a base di cannella, ireos, fiori d'arancio.

BARBERINO DI MUGELLO. — Trote della Siève.

CERTALDO. — Paste alimentari.

DICOMANO. — Salami.

EMPOLI. — Carciofi — Piselli dolci, detti « empolesi ».

FIESOLE. — Mele renette, pere coscie, prugne.

GREVE. — Salumi del Chianti: salami, mortadelle, finocchioni, prosciutti, spalle, « rigatino » (ventresca), salsiccie, capocolli — *Marzolino*, formaggio pecorino — Pasticcini chiamati *africani* — *Elixir del paradiso*, liquore di sapore gradevole e forte.

saison a été clémente, c'est en Toscane qu'il faut goûter ce dernier fruit, qui n'est jamais bon dans nos climats. Dans certaines figues italiennes, on peut croire vraiment que l'or même du soleil a été enfermé; et il n'y a pas, peut-être, beaucoup de plaisirs plus parfaits que celui qui consiste à faire diminuer lentement un petit monceau de belles figues, assis sur le banc de pierre brûlante de quelques jardins toscan, à l'heure où, dans le ciel, les fleurs et les cloches tissent et balancent un invisible hamac fait de sons et de parfums ».

IMPRUNETA. — Salami.

MARRADI. — Tartufi.

PONTASSIEVE. — Pesche di Rosano — Trote della Sieve — Salamini delle Sieci.

PRATO. — Mortadella cotta e finocchiona — Pane di Prato, casalingo, in forma di 5-10 libbre — Minestra di « pane alla contadina »: è una zuppa composta di fette di pane casalingo immerse in una broda densa di fagioli passati al setaccio con soffritto d'olio, cipolle, prezzemolo, *persìa* (varietà di origano), sugo di pomodoro e cavolo nero, o cavolo *lasagnino*: la zuppa è asciutta perchè il pane ha assorbito tutto il liquido. — Sedani ripieni: sedani lessati e riempiti con la cosiddetta pasta alla cacciatora, composta di fegatini di pollo, carne di vitello, rossi d'uovo e droghe piccanti, quindi dorati e fritti e per ultimo ancora cotti in sugo di pollo o di vitello. — *Biscottini di mattonella*: fatti di farina bianca con zucchero, pignoli o mandorle e rossi d'uovo, cotti al forno. — *Cantucci:* pane biscottato con zucchero, olio d'oliva ed anici, fatto a filoni, tagliato a fette e rimesso sul forno ad abbrustolire. — *Mantovana di mattonella*: torta di farina, zucchero, burro, rossi d'uovo, lievito di birra, cotta al forno e cosparsa di mandorle tagliuzzate.

SESTO FIORENTINO. — « Granchi teneri di Sesto »: sono granchi d'acqua dolce che vengono messi in pentoli di terracotta con un foro sul fondo, sovrapposti a colonne (un granchio per pentolo) e tenuti in luoghi freschi ed oscuri; durante circa una quindicina di giorni il pentolo superiore della colonna viene annaffiato due, tre volte al giorno, in modo che l'acqua bagni successivamente i granchi dei pentoli sottostanti. In capo a quel periodo di tempo i granchi avranno abbandonato la vecchia scorza e saranno tenerissimi; vengono allora messi in un tegame basso ripieno di uova sbattute ed acqua ch'essi divoreranno allegramente. A questo punto i granchi sono pronti per essere cucinati fritti o in altri modi.

PROVINCIA DI AREZZO

L'Aretino è regione prevalentemente di collina e di montagne, fertile e ben coltivata, ricca dei migliori prodotti alimentari, carni, verdure, frutta, olii, vini.

Nel Casentino sono rinomati i prosciutti fatti con i maiali della razza casentinese, affumicati con il legno di ginepro, di cui hanno assunto l'aroma, i formaggi pecorini di Bibbiena, le trote dell' Alto Arno, la cacciagione (lepri, starne). A Camaldoli i frati del convento preparano la *Lagrima d'abeto*, liquore di gradevole aroma di resina d'abete, ed un elisir amaro, a base di assenzio, genziana e china.

Nel Valdarno sono prelibati gli ortaggi e specialmente i fagioli, le patate ed i sedani settembrini a costa bianca e piena, che sono considerati una vera specialità valdarnese.

I polli, a mantello completamente nero, a zampe nude e di colore scuro, della *razza Valdarno*, che è una delle razze italiane tipiche, sono molto ricercati sui mercati nazionali ed esteri per la bontà delle carni delicate e saporite; apprezzati sono pure quelli bianchi a cresta rossa di Figline. L'Arno dà abbondante pesca di barbi, lucci, carpe (*reíne*) e lasche; come nella Ciuffenna sono eccellenti le trote. Dalla montagna di Loro vengono squisite ricotte, e in tutto il Valdarno si fanno le così dette *crete*, formaggetti di latte di pecora, grosse, sode e pastose, ed i *raveggioli*, pure di latte di pecora, molli e di sapor delicato. Specialità valdarnesi sono il cosidetto *sanbudello*, salsiccia d'interiora di maiale con erbe aromatiche e pepe, ed il *salamino del Valdarno* di forma allungata e sottile, di impasto fine. A Sansepolcro sono di rinomanza ormai secolare le paste alimentari di fabbricazione locale. In tutta la regione v'ha abbondanza di ottime frutta, sulle pendici del Pratomagno e sull'Appennino si fa grande raccolta di funghi (ovoli e porcini) come di fragole e lamponi profumati.

La cucina aretina non si scosta fondamentalmente da quella fiorentina; ha tuttavia alcuni piatti tipici che meritano d'essere segnalati:

Pappardelle all'aretina. — Lasagne asciutte condite con sugo d'anitra cotta in casseruola, burro e formaggio.



Sedani alla rinfusa. — Sedani scottati poi cotti in umido.

Rocchi di sedano. — Sedani lessati, sfilati e ridotti in polpette che vengono indorate e fritte e quindi passate, in sugo di carne, al tegame.

Fagioli all'aretina. — Fagioli dall'occhio « in erba », cotti al tegame con olio, sale, pepe, aglio e sugo di pomodoro crudo.

Fagioli cotti al fiasco. — Fagioli cucinati al forno con salvia, olio, sale, pepe e pomodoro.

Carciofi ripieni all'aretina. — Carciofi cotti in teglia con un ripieno di carne, prosciutto, pezzi di carciofi, cipolla, mollica di pane, prezzemolo, funghi secchi, formaggio grattugiato e spezie.

Arrosto d'agnello all'aretina. — Quarto o cosciotto d'agnello, marinato per qualche ora in olio, sale, pepe ed aceto, steccato di rosmarino e cotto allo spiedo.

Pollo grillettato all'aretina. — Pollastrelli tagliati a pezzi, rosolati in olio e cipolla, bagnati di vin bianco, cotti in tegame con brodo, piselli e riso.

Anguille all'aretina. — Rocchi d'anguilla cucinati allo spiedo, alternati con foglie di salvia e crostini (così come si fa per i tordi e le allodole).

Fegatelli di maiale alla valdarnese. — I fegatelli sono cotti allo spiedo alternati con pezzi di carne d'agnello di latte, ovvero con tordi o allodole.

Fegatelli di maiale in conserva. — Fegatelli arrostiti allo spiedo o alla griglia, e conservati nello strutto, oppure sott'olio, entro vasi. Si riscaldano al momento dell'uso.

Chiocciole alla salsa. — Chiocciole cucinate con salsa d'olio, aglio, prezzemolo ed altre erbe aromatiche, peperone, conserva di pomodoro e lardo: è piatto molto in uso nel Valdarno ove abbondano le chiocciole.

PROVINCIA DI GROSSETO

Dal punto di vista delle costumanze gastronomiche la provincia di Grosseto può dividersi in tre zone: la zona costiera ove esse non differiscono da quelle del litorale livornese che le è finitimo, la zona montuosa ove si identificano con quelle del contiguo Senese e la zona della Maremma che invece ha parecchie caratteristiche culinarie sue proprie:

Acquacotta. — Minestra di cipolla, sedano, pomodoro e peperoni. cotta all'olio in padella, addizionata d'acqua e versata sopra fette di pane con uova sbattute.

Panione. — Minestra di fette di pane lessate quindi condite con abbondante olio e formaggio.

Zuppa d'agnello. — Agnello cotto al tegame con spinaci, funghi secchi, pepe, chiodi di garofano e sugo di pomodoro, quindi versato su fette di pane casalingo.

Zuppa lombarda. — Ad onta della sua qualifica, questa zuppa è tipica della Maremma, e si compone di fette di pane casalingo inzuppate in brodo di fagioli condito con olio, aceto e sale.

Zuppa di tartaruga. — È tipica specialità della Maremma, ove la tartaruga di terra (*testudo graeca*) viene cacciata nei boschi con i cani; le carni di essa sono cucinate in soffritto d'olio, cipolla, aglio, prezzemolo, con salsa di pomodoro e nello stesso intingolo si cuociono i piselli, che accompagnano la pietanza.

Tortelli. — Fatti con ripieno di ricotta e bietole, lessati e conditi con formaggio pecorino.

Risotto con carciofi. — Risotto cotto in brodo con pezzi di carciofi primaticci rosolati in pesto di prosciutto, aglio e prezzemolo. Piatto di Orbetello.

Pollo o *agnello alla cacciatora.* — Carne di pollo o d'agnello spezzettata insieme ad aglio, cipolla e pomodoro, con peperone e salvia, cotta in padella a fuoco ardente; vi si aggiunge poi del vin bianco e il tutto si versa su fette di pane arrostite e strofinate con aglio (v. sotto). È piatto tipicamente maremmano, gustosissimo, come la *Scottiglia* che ha in più dell'uovo sbattuto aggiunto al piatto poco prima di servirlo.

Granelli alla Maremmana. — Granelli di montone o di vitello, infarinati, dorati, impanati e fritti all'olio o al burro. Si fanno così anche i granelli dei cavalli, quando li castrano, ed allo stesso modo si cucinano i rognoni di suini, cinghiali e vitelli.

Cinghiale in dolce e forte. — È una pietanza *in agrodolce*, di fattura identica a quella descritta, sotto Firenze, per la lepre (v. pag. 253): comunissima nel Grossetano, plaga di grande caccia per questa selvaggina.

Uccelletti alla Maremmana. — Uccelletti di becco fine rosolati in olio, quindi cotti in un intingolo di aceto con pesto d'aglio e acciughe, salsa di pomodoro, olio e pepe a cui si aggiungono delle *visciole* — marasche dolci speciali della Maremma — seccate al sole, o più spesso delle olive secche. Gli uccelletti vengono serviti con crostini di pane.

Scaveccio o *Marinato.* — Tronconi d'anguilla fritti in olio, quindi immersi in aceto bollito con peperoni rossi e rosmarino. Piatto freddo, comune nella zona dell'Amiata. Anche il cinghiale si fa allo stesso modo.

Paradiso. — Merluzzo secco posto a bollire con acqua, aglio e pepe, versato caldo su fette di pane casalingo, poscia condito con olio d'oliva puro.

Chiocciole alla Maremmana. — Lumache lessate e quindi cotte in un intingolo composto d'olio, cipolla, aglio, zenzero, erba di menta e sugo di pomodoro.

Torta con acciughe. — Torta di farina ripiena di filetti di acciughe, cipolla tritata, pepe e spezie, cotta al forno.

Pane unto. — Fette di pane casalingo arrostite, agliate ed unte d'olio nuovo, all'epoca della frantura

delle olive; per lo più si mangiano con i cavoli neri Si chiamano anche *bruschetta*.

Schiacciate. — Se ne fanno di varie specie: ripiene di ricotta, mescolata a zucchero e cannella, di pasta all'uovo con zucchero ed anici (*schiacciata di Pasqua*), di pasta con fichi secchi e noci (specialmente nell'Amiata).

Tortelli fritti. — Fatti con ripieno di ricotta condita con rhum e zucchero, fritti in olio d'oliva, poscia innaffiati con rhum stesso e cosparsi di zucchero.

Manatelli o mielatelli. — Dolci fatti di miele e noci triturate con poco pepe e farina di frumento, tagliati a forme di losanga e cotti al forno. Si fanno per Natale.

Ciambellone. — Torta di farina, con latte, uova e zucchero.

Pan ducale. — Panetti oblunghi, cotti al forno, di tuorli d'uovo, farina e zucchero.

Torta etrusca. — Sorta di panettone che si fa a Grosseto nell'epoca di Natale e Capodanno.

In Maremma sono importanti gli allevamenti degli agnelli che si esportano largamente in quasi tutta l'Italia. Abbondante la cacciagione, e specialmente di cinghiali, lepri, beccaccie e dei grandi passi autunnali di colombacci ed allodole. È assai estesa e fiorente la produzione della ricotta e del formaggio pecorino piccante. Molto pregiati sono i funghi denominati *prugnoli* che si mangiano crudi con un po' di sale e son ottimi conservati sott'olio, nonchè quelli chiamati *ordinali* ed *orcelle* che si fanno alla griglia o in minestra. Tra le frutta sono da segnalare le pere spine invernali e le castagne, di cui v'ha copiosa produzione. Infine sono specialità di Maremma le *salsiccie secche* ed i prosciutti di carne di cinghiale e le *coppiette*, striscie di carne di cinghiale e di bue, ripiegate in due, condite con molto zenzero e sale, affumicate e seccate sotto i camini di campagna.

A Monte Argentario (Porto S. Stefano), come a

Orbetello ed a Follonica, è sviluppata l'industria delle sardine e delle acciughe sott'olio, in iscatola, di cui vi sono vari stabilimenti.

PROVINCIA DI LIVORNO

Il littorale livornese è celebrato per l'abbondanza e la bontà dei pesci e dei frutti di mare che si pescano lungo le sue scogliere; fra essi sono ricercatissime le triglie « di scoglio », ed i dentici, le aragoste di Calafuria, e di Castiglioncello, i grossi granchi chiamati *favolli*, i polpi ed i tòtani, le seppie, le arselle bianche del Calambrone, le arselle nere, le telline, i ricci. Una specialità sono le *cieche*, cioè le anguille appena uscite dallo stato larvale, piccolissime, serpentiformi, trasparenti, munite di due grandi occhi ad onta del nome; questo è loro dato per la grande facilità — la «cecità» — con cui cadono nelle più elementari insidie della pesca, quasi non ci vedessero. Esse si pescano a sera od a notte allo sbocco dei corsi d'acqua nel mare: in provincia di Livorno sono quelle del Calambrone o di Bocchino, ma si pescano anche copiosamente a Pisa e Viareggio. Assai apprezzate sono le acciughe dell'isola della Gorgona, che si spediscono anche salate in barili.

Alla squisitezza della pescagione si deve, oltrechè al modo di confezione, la rinomanza di alcune pietanze, quali le triglie ed il caciucco « alla livornese » (v. oltre).

Dalle campagne giungono a Livorno ottimi ortaggi — come i gustosi carciofi di Antignano, rinomati in tutta la Toscana, dal gradevole sapor amarognolo, le fave di Salviano, i cavoli neri ed i *talli*, o foglie di rapa, e frutta eccellenti, specialmente uve da tavola e fichi. Sono pure apprezzati i salumi, specie la *coppa*, e così la ricotta e i formaggi pecorini. Buona caccia da pelo e da penna nelle macchie della provin

cia, fra cui i cinghiali della Maremma labronica e del Tombolo. Prende nome da Livorno la razza delle galline *Leghorn*, perchè partite da quel porto e trapiantate negli Stati Uniti, d'onde sono tornate in Italia grandemente perfezionate ma con la denominazione all'inglese. Esse sono tipicamente toscane, di varietà bianca, nera e dorata, a zampe gialle, e danno carni squisite.

La cucina livornese ha varie pietanze caratteristiche:

« Grandinina » coi piselli. — Minestra consistente come il risotto, fatta di pasta a chicchi (*grandinina*) con piselli cotti in soffritto di pancetta, cipolla, sedano, carote, prezzemolo, basilico, pepe ed olio.

Pappa al pomodoro. — Minestra densa di fettine di pane, cotte in soffritto d'olio, aglio, pepe, basilico o salvia, pomodori sbucciati, o conserva di pomodoro.

Minestrone d'estate. — È detto anche *minestrone alla contadina*; è fatto con verdure di stagione e specialmente cavolo bianco (*lasagnino*) stufate in un soffritto d'olio, pepe, erbe aromatiche e pomodori, unite a brodo denso di fagioli bianchi e fette di pane raffermo.

Minestrone d'inverno. — È fatto nello stesso modo ma con cavolo nero e fagioli rossi. Ambedue sono assai gustosi.

Minestra « sul » pesce. — Minestra di fettuccine, o d'altre forme di paste, cotte in brodo di pesce.

Triglie alla livornese. — Specialità di Livorno, celebre in tutta l'Italia. Si impiegano le prelibate triglie di scoglio che sono cucinate in un intingolo ottenuto da un battuto d'aglio, prezzemolo e sedano cotto nell'olio con pepe e pomodori a pezzi. Piatto di squisitissima delicatezza.

« Cacciucco ». — Altra specialità famosa della cucina livornese, appartenente alla famiglia delle *zuppe di pesce*, che sono la gloria della gastronomia mediterranea. È fatto con varie qualità di pesce, come le

gallinelle, le murene, i gronghi, i ghiozzi, le triglie, i capponi, gli scorfani; seppie, polpi ed aragoste vi conferiscono « l'aroma di mare ». La base ne è un'abbondante cipollata soffritta con olio e pepe, o peperone rosso, a cui s'aggiungono dei pomodori sbucciati, dell'aglio e un po' di vin rosso: in essa si fanno cuocere i pesci ed il tutto è versato nella zuppiera nella quale son disposte delle fette di pane raffermo. Nell'isola d'Elba si fa pure il cacciucco ed è chiamato *sburrita.*

Arselle o *telline alla livornese.* — Sono cucinate col guscio in un intingolo consimile a quello del cacciucco, e versate egualmente su delle fette di pane con le quali vengono servite.

Stoccafisso alla livornese. — Baccalà secco (stoccafisso) ammollato, cucinato in soffritto d'olio e cipolle, sedano o carote, con trippe e pomidori in pezzi, vino bianco o marsala. Vi si aggiungono, volendo, delle bietole lessate; il piatto si contorna abitualmente di patatine novelle.

Stufatino di vitello con le olive. — Carne di vitello da latte tagliata a dadi, cotta in soffritto d'olio, aglio, salvia, pepe, con conserva di pomodoro a cui sono aggiunte, a metà cottura, delle olive verdi tolte dalla salamoia; si serve con crostini di pane fritti.

« Batuffoli ». — Polenta di granturco a cucchiaiate (batuffoli) condita con intingolo di stracotto di vitello rosolato con un battuto di cipolla, sedano, carota, pepe, unito a vino bianco, conserva di pomodoro, brodo, funghi secchi tritati.

Bordatino. — Polenta poco densa di farina gialla, preparata con acqua e soffritto di pancetta di maiale battuta con cipolla, sedano, carote, olio e conserva di pomodoro.

Fagioli in istufa. — Fagioli lessati e cucinati con olio, aglio, salvia, garofani, pepe, pomidoro a pezzi; si servono con fette di pane abbrustolito.

Fagiolini di S. Anna. — Sono fagiolini piccoli e teneri, senza filamenti, saporiti, comuni in Toscana;

a Livorno si fanno in umido con soffritto di cipolle, sedani, carote, aglio, basilico, prezzemolo, pepe, pomidoro ed olio.

Schiacciata alla livornese. — Focaccia ovale di pasta lievitata, molto soffice e leggera, profumata all'anice ed al fior d'arancio. È tradizionale per la Pasqua.

Bolli. — Panini oblunghi fatti di pasta lievitata, con olio, uova, acqua di fior d'arancio, anisetta, cannella e semi d'anici.

Roschette. — Ciambelline croccanti di pasta all'olio, dolci o salate, che sogliono esser vendute infilate a catena in cordicelle. Furono introdotte nell'uso popolare di Livorno da pasticcieri d'origine svizzera.

Fruttini. — Dolci di pasta di mandorle, che riproducono la forma di varie frutta: vi appartengono le *fave*, per il dì dei Morti, e le *mele di S. Caterina* che i fidanzati usano ricambiarsi in dono nel giorno di questa santa.

È infine da ricordare la popolare bibita livornese, il *ponce* (o *punch*).

Appartengono pure alle comuni costumanze locali il *castagnaccio*, fatto di farina di castagne cotta in olio e guarnito di pignoli, la torta di farina di ceci fatta nello stesso modo e spolverata di pepe, i panini di ramerino, specialmente per Quaresima e Pasqua, le frittelle di riso, per S. Giuseppe.

A Livorno si trovano altresì dei dolci d'origine greca, come delle pastine dolci chiamate *curambier* e la conserva di rose, fatta con i petali delle rose cosidette di Scio, o Chio, nonchè gli *orecchi di Aman*, specie di « cenci » dolci, e il *Monte Sinai*, dolce di marzapane, ambedue israeliti.

PROVINCIA DI LUCCA

Nel campo gastronomico la Lucchesia è nota in tutto il mondo per l'olio d'oliva chiamato precisamente *olio di Lucca*; è sinonimo dell'olio d'oliva perfetto, nel colore paglierino tendente al verdognolo,

nella limpidità, nella giusta oleosità — per cui non appaia nè troppo magro nè troppo grasso, nel sapore sottile e delicato, nell'aroma che richiama distintamente quello del frutto. Di quest'olio famoso si fa grande smercio in Italia ed una larga esportazione all'estero.

Verdura e frutta sono estesamente prodotti nella provincia. Tra i legumi sono rinomati i *fagioli bianchi* ed i *fagioli scritti* di Capannori e delle sue frazioni di Marlì e Segromigno; lessati e conditi con l'olio di Lucca, di prima frantura, che abbia il sapore piccante dell'oliva verde, formano un piatto squisitissimo. Nella provincia si coltivano belle qualità di cardi (chiamati *gobbi*) che pure s'esportano. Apprezzate sono le patate bianche e saporite della Garfagnana, specie quelle di Corfino, nel Comune di Villa Collemandina; i funghi, specialmente gli *ovoli* ed i *morecci*; le noci di Castelnuovo di Garfagnana ed il miele.

L'alto Serchio ed i torrenti che vi affluiscono — principalmente il Turrite — danno trote dalle carni morbide e delicate, di prelibato sapore, le quali sono ricercate in tutta la Toscana.

Nei centri della zona littoranea affluiscono abbondanti e svariati i prodotti della pesca: Viareggio gode una particolare rinomanza per lo squisito *cacciucco*, rivale degnissimo di quello livornese, per la *zuppa d'arselle*, i delicati molluschi bianchi che si raccolgono copiosamente negli arenili e son colà chiamati *nicchi*, per le *cieche* delle quali si fa la pesca lungo il porto-canale e che si cucinano fritte, o lessate e condite con olio e limone, o alla salvia, o in frittata (v. Pisa, pag. 274).

Sono eccellenti i formaggi pecorini dell'alta Valle del Serchio, ove la pastorizia è fiorente per l'abbondanza d'ubertosi pascoli montani. Tutti i paesi della Garfagnana, specie Barga, Castelnuovo e Sillano, producono grande quantità di pecorino che si esporta anche in America.

Altro formaggio lucchese è il *brancolino*, originario degli alpeggi dei monti di Brancoli; è fatto di latte di vacca, a pasta molle, butirrosa e di speciale fragranza.

Tra i salumi è da segnalare il *mallegato*, o *biroldo*, comune ad altre zone di Toscana, specie di salame fatto col sangue di maiale, misto a grasso ed uva passita; lo si vende lessato.

Gli usi gastronomici non differiscono sensibilmente da quelli del resto della regione. In carnevale son di costume i *tortelli* od *agnellotti*, simili a quelli d'altre parti d'Italia, fatti di pasta sfoglia, con ripieno d'un impasto cotto di carne, rigaglie di pollo, pomodoro, prosciutto, bietola e droghe, lessati e serviti come minestra asciutta, con sugo di carne.

Specialità autentica di Lucca è il *buccellato*, assai popolare in tutta la Toscana e molto conosciuto anche fuori. Esso è un pan dolce fatto di fior di farina e zucchero, con vainiglia e semi d'anici ovvero uva zibibbo secca, in forma di ciambella (anici) o di filoncino (zibibbo): per quanto di semplice composizione è di non facile preparazione, onde richiede, perchè riesca perfetto ed abbia le qualità che lo fanno tanto ricercato, l'abilità tradizionale degli specialisti lucchesi. Il buccellato si mangia fresco, ovvero raffermo per inzuppare; in questo caso lo si può tagliare a fette ed arrostirlo leggermente al forno. Nelle campagne lucchesi è antico costume che nelle cresime annuali il padrino e la madrina regalino al cresimando un buccellato; nascono allora delle gare a chi offre la ciambella più grande e talvolta si vedono dei buccellati larghi come la ruota d'un carro.

Specialità lucchese, comune anche alla limitrofa provincia di Pistoia, sono i *necci*, di farina di castagne, cotti fra due pietre piatte scaldate alla brace viva; essi non sono da confondere coi castagnacci, che si cuociono invece in teglia, al forno.

Dolce popolare di Viareggio è la *menta*, bastoncini di zucchero filato, aromatizzato con menta che si vendono specialmente durante la stagione balneare, insieme ad altri dolci, come i *tortiglioni*, i *bomboloni*, i *croccanti*.

PROVINCIA DI MASSA-CARRARA

Le fertili campagne della parte littoranea della provincia — particolarmente quelle che nel Massese s'estendono lungo la valle del Frigido, ricco di trote, producono grandi quantità di ottime verdure; sono di largo uso locale le radici di scorzonera, chiamate *barbe di prete*, che si mangiano in minestra, o in insalate o fritte. Abbondanti sono pure le frutta e gli agrumi, che vengono per buona parte esportati.

La cucina vi è prettamente toscana, con qualche influsso ligure in prossimità del confine colla provincia della Spezia, nè ha dunque caratteristiche proprie, se si toglie una torta, chiamata *marocco*, fatta di farina gialla impastata con erbe.

Invece si discosta sensibilmente da essa la parte montana, e più propriamente la valle della Magra. Pontremoli, che è il capoluogo dell'alta valle, presenta una caratteristica degna di nota: il greto del fiume e dei suoi affluenti, nelle adiacenze della città, è tutto quadrettato di orti (*orti d'la jèra*, orti della ghiaia) che danno eccellenti qualità di verdure e legumi. Essi sono l'orgoglio dei popolani specializzati in queste culture che, cancellate periodicamente dalle piene del fiume, son riprese alla successiva stagione.

A Pontremoli, egualmente, affluiscono dalle circostanti campagne e dalle frazioni ottimi ortaggi fra i quali i fagioli di Zeri ed i porri di Bassone; carni assai pregiate forniscono i vitelli di Guinadi, i capretti e gli agnelli della Cervara. La montagna pontremolese, ricca di pascoli, dà buoni latticini come il pecorino di Bassone e della Cisa, secco e piccante, la ri-

cotta di Arzengio, dalla pasta fine, grassa e delicata ed il formaggio fresco di Zeri. Vecchia ed apprezzata industria locale è la salumiera, di cui sono caratteristici i salami di pasta magra, poco drogati, dalla forma lunga e sottile, le bondiole, le coppe, le soppressate. Nella Magra e nella Gordana, infine, si pescano trote saporitissime.

Nelle campagne il pane è spesso sostituito dalla *carsénta* — che ha stretta parentela con la *carseinta*, comune nell'Emilia — specie di focaccia di varie qualità, cotta su testi di terra: alcune sono lievitate (*alvà*) come quelle di farina bianca, o quelle della stessa farina, mescolata con farina di granoturco ovvero con farina di castagne; altre invece sono *azime*, (*lisa*) di farina gialla o mescolata, o di sola farina di castagne (*patòna*); tutte vengon cotte sul testo, accomodate con uno strato di foglie di castagne.

Tra i piatti di cucina: I *testaroli*, o *testarö*, sfoglie spesse di farina bianca, cotte sui testi, quindi tagliate a losanga; si fanno rinvenire in acqua tiepida e si condiscono con pesto alla genovese e pecorino di Bassone grattugiato; questo piatto sostituisce la minestra. Le torte, composte di due fogli di pasta (*gròsta*) con ripieni di varia maniera: torta d'erbe, con ripieno d'uova, ricotta, bietole tritate e borrana (tradizionale nella ricorrenza della SS. Annunziata nel sobborgo omonimo); torta di riso, ove il riso sostituisce le bietole; torta di porri, con ripieno di porri tritati e soffriti in olio (per la vigilia di Natale) L'*erbadèla*, impasto di porri, finocchi ed erbe con farina gialla. I tortelli (*tordèi*), simili ai ravioli della Liguria con ripieno di erbe, come per la torta, o di carni, salsiccie e droghe (per Carnevale).

Tra i dolci: la *spongata*, torta di sfoglia di farina bianca, ripiena di marmellata, mandorle, miele, pignoli, scorze candite ed uva secca (v. pag. 233); è dolce di Natale. Gli *ossi di morto* fatti di marzapane con « midollo » di pasta di mandorle (v. Perugia, pag. 304); dolce della ricorrenza dei Morti. La *carsénta* dolce, di pasta dolcificata. Il pane di ramerino (*ramain*), panini dolci all'olio con rosmarino, uva secca, noci, pignoli, anici. I *canestrelli* simili al precedente, ma senza il rosmarino, l'uva e le noci. Le *crescentine* (*carsentèl*) focaccette di pasta dolce, spolverate di zucchero.

PROVINCIA DI PISA

La plaga feracissima che si chiama il Pian di Pisa produce una grande quantità di vegetali delle qualità migliori, che s'esportano pure su vasta scala. Centro della produzione è il comune di Cascina, che dà il nome ai celebrati cavolfiori di cui ogni anno si spediscono all'estero, e specialmente in Germania, un migliaio di vagoni; e così pure dei carciofi, dei fagiolini in erba e degli asparagi. Appartengono alla stessa zona varietà squisite di piselli, di sedani, di fagioli, di insalate, e frutta rinomate come le susine, le pesche, i fichi, le pere *coscie*, le mele *francesche*, le uve da tavola; di queste v'ha estesa coltivazione nella parte collinosa della provincia ed è assai ricercata, fra le altre, l'uva *colombana* di Peccioli, bianca. A S. Miniato si ha buona raccolta di tartufi bianchi che in gran parte vengono esportati, come i carciofi ed i piselli.

Come nella finitima provincia di Lucca, l'olivicultura è assai diffusa nel Pisano; gli olii di Calci, di Buti, e di Uliveto (frazione di Vicopisano) stanno alla pari per la loro bontà con i migliori della Lucchesia, e d'essi pure si fa grande esportazione.

Nelle parti montane v'ha buona caccia di fagiani, tordi, allodole, nelle paludi di anitre e beccaccini. L'Arno offre copiosa pesca d'anguille, di *cieche* e di muggini.

Del Volterrano sono ricercati i pecorini freschi e stagionati, la ricotta, la panna, come pure i prosciutti casalinghi.

Fabbriche stimate di paste alimentari si trovano a Pontedera e ad Avane (frazione di Vecchiano). Godono di larga e vecchia fama i biscotti ed i prodotti similari di Navacchio, fabbricati a S. Anna frazione di Cascina, ed egualmente apprezzati son quelli di Calci.

Classica pietanza pisana sono le *cieche* (in vernacolo *cèe*) cotte nell'olio, con aglio, foglie di salvia e pepe, quindi cosparse di formaggio grattugiato. Esse si fanno anche impanate e fritte, ovvero in frittelle d'uova frullate e pangrattato (1).

« Alla pisana » si fanno pure le arselle ed è piatto appetitoso, simile alla zuppa d'arselle viareggina (v. pag. 269); le arselle vengon cotte in un soffritto d'olio con aglio e prezzemolo; vi si aggiungono pomodori a pezzi, pepe e zenzero, e si servono su fette di pane abbrustolite.

I piselli, teneri e dolci, del Pian di Pisa si cucinano in un soffritto d'olio e cipolline trite, con aggiunta di pane a dadi fritto.

Piatti comuni della cucina pisana sono: la zuppa di fagioli bianchi di S. Michele; la zuppa di ranocchi; la zuppa di riso colle arselle; le *pallette*, o gnocchi di farina di granturco, conditi con sugo di carne, burro crudo e formaggio grattugiato; la torta di ceci; le anguille « in ginocchioni »; la costoletta di maiale unta d'un soffritto d'aglio, pepe, finocchio ed olio, e cotta sulla gratella.

Tra i dolci: la schiacciata di Pasqua, composta di farina, uova, burro, anaci, buccia d'aranci grattugiata e cognac, ben lievitata; le crostate al marzapane; il panforte di cioccolatte; il castagnaccio all'uso d'Alfea; la torta di Pontasserchio; i *cicalini* di S. Ranieri, oltre alle frittelle di S. Giuseppe, le fave dei morti, le mele di S. Caterina, simili a quelle di Livorno.

(1) La musa di Renato Fucini non disdegnò le cieche:

« O le cèe! sèmo giusti, 'un ènno bone?
Le sentisse alla sarvia, ènno uno 'ncanto.... »

PROVINCIA DI PISTOIA

Pistoia non ha specialità culinarie proprie, le sue usanze gastronomiche essendo quelle comuni delle vicine province di Toscana. Sono invece assai conosciuti i *confetti* di Pistoia, della forma di mandorle, fatti di zucchero con cacao o scorza di arancio candita, o mandorle, profumati alla vainiglia. La campagna circostante produce copiosa verdura, fra cui piccoli asparagi verdi, profumati e saporitissimi, molte frutta, fra le quali eccellono per bontà le ciliegie dal tipico color rosso acceso, che si smerciano anche fuori.

La Montagna Pistoiese dà ottimo formaggio pecorino a piccole forme tonde; rinomate le trote della Limentra, del Reno e della Lima; v'ha pure grande raccolta di castagne, di cui si fa forte commercio, e così della farina di castagne — detta *farina neccia* — colla quale si fanno i *necci* (v. pag. 270) che s'usa rendere più delicati condendoli con formaggio fresco o con ricotta. Dolci di montagna sono gli *zuccherini*, di farina, uova, zucchero e anici, a forma di ventaglietto.

Alla Collina (frazione di Pistoia, sul valico per l'Emilia) si trovano trote di vivaio ed i cosidetti *brocciolì*, piccoli pesci di cui si fanno prelibate fritture; ivi s'incontrano la cucina toscana e l'emiliana con squisite bistecche fiorentine da un lato e tagliatelle al prosciutto dall'altro.

Lamporecchio ha due specialità: i *brigidini*, dolci rotondi profumati all'anice, sottili come delle cialde, ed i *berlingozzi*, ciambelle poco rilevate, a crosta croccante ed interno soffice, di sapore molto dolce e delicato. Ambedue si sono popolarizzati in tutta la Toscana.

Di Pescia sono famosi gli asparagi, grossissimi, del diametro di 4-5 cm. e lunghi 40-50 cm., della varietà « Argenteuil tardivo » di cui oltre la metà mangiabile

(talvolta se ne sono avuti del peso di $1/2$ chilo); sono saporitissimi e si mangiano abitualmente lessati e conditi con olio, limone, sale e pepe. Pregiati son pure i fagioli di Sorana (frazione di Pescia) bianchi, piccoli, di facile cottura, di pasta morbida e assai gustosa; le patate della montagna pesciatina, specie quelle della Serra (frazione di Marliana) tenere e delicate; le lattughe, le indivie, le riccioline ed i radicchi, sedani, cardi, piselli, rape ed altre verdure, per le quali tutte nel Pesciatino si hanno speciali culture intensive; le pesche di Pescia nelle varietà *cotogna gialla profumata* e *spiccagnola pesciatina*; esse sono belle di forma e di colore, ed hanno sapore eccellente.

Pietanza tipica di Pescia è la *cioncia*, ossia uno stufato di vitello — della carne che rimane attaccata alla pelle quando lo si scuoia (labbra, naso, orecchie ecc.) — condito con spezie, zenzero ed olive nere. Vi si fa pure il *macco*, purée di fave condita con olio e sale. Per S. Giuseppe, oltre alle frittelle di riso comuni a tutta la Toscana, vi si fanno le *frittelle neccie*, cioè di farina di castagne. A Pescia si produce pure dell'ottima mostarda.

A Collodi (frazione di Pescia, celebre per il giardino seicentesco) è d'antica consuetudine nel giorno di S. Bartolomeo (24 agosto) la *torta «coi becchi»* (così chiamata perchè il bordo del dolce rimane dentellato) fatta di farina bianca, uova e latte.

Di Buggiano sono molto noti e pregiati i *cantucci*, biscotti in forma di fette (v. Prato, pag. 259).

PROVINCIA DI SIENA

La cucina senese non differisce da quella comune a tutta la Toscana e non ha pietanze particolari; è però in essa accentuato l'uso dell'aglio e delle erbe aromatiche. Si consuma molto, fra queste ultime, il *dragoncello*, o *dragone*, o *serpentaria*, chiamata in francese *estragon* (*Arthemisia dracunculus*); le foglie si mescolano all'insalata, servono ad aromatizzare le salse e l'aceto e si impiegano anche essiccate. Egualmente usate sono l'origano, la menta, la *nepitella*, varietà di melissa, chiamata dai francesi *calamenthe*, d'odore acuto e di sapore simile alla menta; mescolata all'insalatina di cicoria, le imparte un aroma singolarmente gradevole. Nella cucina casalinga i battuti vengono comunemente preparati con il prezzemolo unito alle erbe suindicate; v'ha inoltre la salsa agliata, la salsa verde fatta con le erbe aromatiche unite all'aglio, allo zenzero ed al pepe, e l'aglio fritto, pietanza tradizionale nel giorno di S. Giovanni.

L'industria salumiera senese gode di molta rinomanza in tutta la Toscana per i suoi eccellenti prodotti, soprattutto per le famose salsicce, generosamente condite di pepe rosso, che si mangiano secche e crude, o che fan parte di pietanze appetitose, come la *trippa con la salsiccia alla senese* (con zafferano), i *fagioli stufati con la salsiccia*, i *gnocchi di farina gialla*, conditi con sugo di carne di maiale, ciccioli (gli *scriccioli*, di largo uso nel Senese) e salsiccia. Altri salumi reputati sono le *soppressate* ed il *buristo*, fatto a base di sangue di maiale come il mallegato. Piatti locali tipici, comuni nel contado, sono la minestra di *pici* (grossi spaghetti casalinghi), la *frittata cogli zoccoli*, fatta con dadi di pancetta di maiale e talvolta con aggiunta di pan grattato, i fegatelli di maiale avvolti nella propria rete e cotti al forno, il *migliaccio*, composto di sangue di maiale e droghe, il quale s'usa in carnevale.

L'industria casearia ha due prodotti di particolare pregio: il cosidetto *pecorino delle crete senesi*, dal sapore aromatico per l'assenzio che nei pascoli mangiano le pecore, ed il *marzolino*, formaggio pecorino del Chianti.

Oltre alle verdure ed alle frutta abbondantemente prodotte in varie zone della provincia, sono grande-

mente apprezzati gli olii del Senese, che non sono certo inferiori a quelli d'altre parti della Toscana.

Buona caccia di cinghiali e caprioli si ha nei *forteti* della « Montagnola » senese e della valle della Merse, che s'uniscono ai boschi maremmani; nei corsi d'acqua si pescano barbi, lasche e cavedani (Ombrone), stimati per la delicatezza delle loro carni.

I castagneti della regione amiatina danno cospicua raccolta di castagne, che hanno una parte importante nella alimentazione locale. Oltre al castagnaccio, ch'è diffuso nel Senese come in tutta la Toscana, è piatto comune la *polenta dolce*, fatta anche questa con farina di castagne.

La dolciaria senese si gloria d'una specialità di rinomanza universale, il celeberrimo *panforte di Siena*. Esso è popolare in tutta l'Italia, e non v'ha pasticceria, si può dire, ove ne manchino le formelle caratteristiche, fatte in tutte le dimensioni, avvolte in carte d'ogni colore, portanti l'indicazione di una delle varie fabbriche senesi che più si sono accreditate nella confezione di questa notissima specialità. Nè la fama del panforte di Siena si limita al nostro paese, dacchè l'esportazione vastissima che se ne fa, raggiunge ormai i più lontani paesi ove è egualmente ricercato e gustato.

Le origini del panforte risalgono a parecchi secoli addietro. Se ne hanno le prime notizie sin dai primordi del Duecento, in cui già si parlava di « pani mielati e pepati »; si sa infatti ch'erano composti di miele e di pepe e profumati con chiodi di garofani e che Niccolò Salimbeni li aveva importati a Siena dall'Oriente, siccome è ricordato da Dante (1).

Nei secoli successivi le menzioni del pampepato sono sempre più frequenti e testimoniano la fama

(1) « *E Niccolò che la costuma ricca*
del garofano prima discoperse »

(*Inferno*, Canto XXIX, 127-28).

ch'esso andava acquistando, poichè lo si rammenta specialmente come oggetto di doni in ricorrenze e solennità, non solamente a Siena ed in Toscana, ma anche fuori.

Nella sua composizione attuale il panforte è fatto sostanzialmente di zucchero biondo di canna, canditi, mandorle, droghe diverse (chiodi di garofano, noci moscate, coriandoli, pimento, ecc.), spezie e cannella; a seconda della confezione e della qualità, gli ingredienti variano nel numero e nelle dosi, per cui il panforte può presentare differenze d'aspetto, di finezza e di consistenza, come pure sfumature diverse di sapore.

Oltre al panforte, Siena ha altre specialità dolci le quali, anche se meno celebri di esso, sono tuttavia molto note e ricercate.

I *cavallucci*, derivazione degli antichissimi *biriquocoli*, sono composti di miele, zucchero, farina, canditi e droghe ed hanno la forma di pasticcini ovali lievemente schiacciati; altre volte si usava imprimere su di essi la figura d'un cavallo, d'onde la denominazione che ancora loro rimane.

I *ricciarelli*, discendenti dai vetusti *marzapani* (impasto di mandorle e zucchero) per i quali pure Siena andava famosa. Anche oggi son fatti di pasta di mandorle, in forma di losanga.

Le *copate*, nate in tempi remoti nei conventi di monache, specialmente le Carmelitane, ove fioriva la pasticceria più raffinata, si trovano, oltre che a Siena, in varie altre località italiane. Le copate senesi sono bianche o nere, a dischi piatti, fatti d'un composto croccante e profumato di miele, noci peste ed anaci, incluso fra due ostie.

Si fanno pure a Siena i *torroni*, i *tolleri* ed i *cialdoni*, dolci che sono comuni anche ad altri luoghi.

BUONCONVENTO. — Tartufi — Prosciutti, mortadella, salamini, salsicce fresche e secche, lardoni — Conserve di pomodoro — Miele.

MONTEPULCIANO. — Pecorino — Salsicce — *Lattaiolo*, dolce d'uova, latte, mandorle grattugiate, cannella, e noce moscata, cotto al forno; si fa per il Corpus Domini. *Crogetti*, dolci fritti, composti d'uova, latte, rosolio e zucchero, per Carnevale.

PIANCASTAGNAIO. — *Cipollato*, zuppa di pane con cipolla, sedano, prezzemolo, conserva di pomodoro e formaggio — *Uccelletti finti*, fettine di carne di maiale arrotolate, con foglie di salvia, conservate nello strutto — Salsicce sott'olio. — *Mostaccioli*, dolci assai duri, di farina, uova, miele e noci.

RADICOFANI. — *Sciornini*, o *frascarelli*, minestra in brodo di pasta all'uovo sbriciolata minutamente — *Pane pazzo*, fatto con miele, noci, uva secca e pepe.

SAN GIMIGNANO. — Tartufi — Salsicce, salami, mortadelle.

SARTEANO. — Formaggio *raviggiolo* — Salsicce e cotechini.

I VINI DELLA TOSCANA.

La Toscana è tra le regioni d'Italia ove la coltivazione della vite è maggiormente estesa e l'industria enologica più s'è andata sviluppando e perfezionando. I vini toscani, nel loro fiasco caratteristico, sono l'ospite quotidiano di gran parte delle mense italiane, nè v'ha paese straniero ove non si conosca il Chianti, che è forse il più noto dei vini d'Italia o, per lo meno, è considerato uno degli esponenti più tipici.

Il CHIANTI. — La zona di produzione del Chianti classico è costituita dai territori seguenti: i comuni di Castellina, Gaiole e Radda, in provincia di Siena, che formano l'antico nucleo della zona vinicola chiantigiana; le frazioni S. Gusmè e Vagliagli del comune di Castelnuovo Berardenga e una piccola parte del comune di Poggibonsi, sempre in provincia di Siena; della provincia di Firenze il comune di Greve e parzialmente i comuni di S. Casciano e Tavernelle in Val di Pesa e di Barberino di Val d'Elsa.

Concorrono alla preparazione del Chianti tre differenti varietà d'uva, saggiamente dosate: la *Sangioveto* nera, la *Canaiolo* nera, la *Trebbiano* e la *Malvagía* bianche, che gli impartiscono rispettivamente la robustezza, la morbidità e la fragranza ad esso caratteristiche.

Il vino del Chianti tipico ha colore di rubino, vivace ma non intenso, sapore fresco, armonioso, vellutato e nella prima età leggermente e gradevolmente frizzante, profumo delicato e sottile che ricorda quello della mammola e del giaggiolo. Il tenore alcoolico è in media da 10° a 12°, che in alcuni casi si eleva anche ai 13° od oltre. Generalmente il Chianti è pronto alla bevanda dopo 6 mesi di maturazione nella cantina; ma il pieno delle sue mirabili proprietà non vien raggiunto che a due o tre anni, i quali dai tipi migliori e più accuratamente conservati possono essere anche oltrepassati, poichè esso è un vino con particolare attitudine all'invecchiamento: si parla infatti correntemente di Chianti *vecchio* intendendosi per tale quello che è nel secondo anno della sua produzione e di *stravecchio*, che è il vino invecchiato per un numero maggiore di anni.

La fama del Chianti non è nè d'oggi nè di ieri, giacchè le origini di esso vanno ricercate assai addietro nel tempo: bisogna risalire cioè a sei secoli sono, mentre da oltre trecento anni ne è stata iniziata l'esportazione in Inghilterra — ove fu sempre particolarmente tenuto in conto — e quindi negli altri paesi. Ma il Chianti dei tempi nostri deve per la massima parte la sua fortuna e la sua gloria all'opera del barone Bettino Ricasoli, esperto agricoltore come patriota insigne, il quale sulla metà del secolo scorso, perfezionando la tecnica della produzione, diede al Chianti la fisonomia di *vino tipico*, quella medesima che lo fa oggidì apprezzato in tutto il mondo come vino da pasto insuperabile.

I produttori chiantigiani sono costituiti in «*Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti*» ed i pro-

dotti dei consorziati vengono muniti dello speciale marchio sul quale figura un gallo nero in campo d'oro (antico emblema del Chianti), che ne garantisce l'origine (1).

Oltre al Chianti, si producono largamente in Toscana vini che, pur non essendo originarî della zona chiantigiana classica, sono fatti con uve consimili e con la medesima tecnica, onde ne posseggono alcune caratteristiche, con sfumature differenziali da tipo a tipo; anch'essi vengono quindi considerati vini di classe superiore. I territori della loro produzione sono le colline di Siena, della Val di Pesa e della Val d'Elsa, quelle del Mugello, della Val di Siève e del Valdarno, oltre alle colline di Montepulciano e della Val di Chiana. Sono, fra essi, vini tipici di grande pregio:

Il Rúfina, prodotto nel territorio del comune omonimo, in Val di Siève; da giovane è intensamente colorato ed austero; invecchiando assume un color rubino brillante, ed uno spiccato profumo di frutta. Sui colli di Rúfina si producono altresì il Pomino, simile

(1) Il Chianti è stato largamente celebrato in prosa ed in versi, a cominciare da Francesco Redi, medico e naturalista illustre vissuto nel Seicento alla Corte di Toscana che, accanto a geniali opere biologiche, ha lasciato anche vari componimenti poetici: di questo il più noto è il ditirambo « *Bacco in Toscana* », gioconda rivista dei vini della sua terra natale, ricca di vena poetica anche se il verso non è sempre felice e le immagini non tutte fresche ed originali.

Per il Redi il Chianti è il

« *Vin robusto, che si vanta*
D'esser nato in mezzo al Chianti,
E tra' sassi
Lo produsse
Per le genti più bevone
Vite bassa, e non broncone ».

Egli lo predilige perchè

« *Del buon Chianti il vin decrepito*
Maestoso
Imperioso
Mi passeggia dentro il core,
E ne scaccia senza strepito,
Ogni affanno e ogni dolore ».

al precedente ma più pastoso e più ricco di corpo, ed il Nipozzano, ben colorato ed alcoolico (v. anche il Pomino bianco a pag. 284).

Il Carmignano, proveniente dai colli del comune dello stesso nome, nel Valdarno inferiore; è vino illustre per vecchia fama, già ospite prediletto alla mensa della regina Anna d'Inghilterra che lo riceveva in dono dal granduca Cosimo III (1).

È più colorito e meno profumato del Chianti e di maturazione più rapida; sebbene rassomigli al Rùfina, non lo eguaglia in finezza e meno resiste all'invecchiamento.

Il Mont'Albano, prodotto sulle colline di Vinci, nell'Empolese, di color rosso vivo, robusto, alcoolico.

Il Montalbuccio, delle colline Senesi, di bel colore, profumato, moderatamente alcoolico.

Il Montepulciano, classico vino di fama antica, che nel 1500 allietava la tavola di papa Paolo III Farnese, ed era proclamato dal Redi « d'ogni vino re »; più austero del Chianti, di profumo delicato, si perfeziona grandemente invecchiando ed acquista un gradevolissimo sapor amarognolo; esso è chiamato, quand'è vecchio, il « vin nobile di Montepulciano ». Gli è simile il Brunello di Montalcino.

All'infuori di questi tipi, che gareggiano in bontà col classico Chianti, eccellenti vini rossi da pasto si producono in molte altre regioni della Toscana. In parecchie località come ad Orbetello, a Pitigliano, a Montepulciano, si ha dell'Aleatico pregiato.

Per quanto la produzione dei vini bianchi, in Toscana, abbia un'importanza di gran lunga minore di

(1) È stato cantato dal Redi in rime entusiastiche:

« *Ma se giara io prendo in mano*
di brillante Carmignano,
Così grato in sen mi piove
Ch'ambrosia e nettar non invidio a Giove ».

quella dei rossi, tuttavia figurano tra essi dei tipi assai noti ed apprezzati per le loro ottime qualità:

Il POMINO, prodotto nel comune di Rúfina, è di color paglierino pallido, secco, sottile, assai fine e delicato ed ha un tenore d'alcool fra 10° e 11°; è vino reputatissimo da pesce, che si conserva tanto in fiaschi quanto in bottiglia.

I VINI BIANCHI VERGINI, preparati con i soli acini, generalmente dell'uva di *Trebbiano*; sono verdolini, freschi, sapidi, gradevoli, talora lievemente aciduli; dopo un anno sono limpidissimi ed acquistano un buon profumo; la loro quantità d'alcool è in media da 9° a 12°. Sono molto apprezzati anche all'estero e specialmente in Svizzera dove sono assai esportati; si producono in tutta la Val di Chiana da Arezzo a Chiusi, specie a Cortona, Frassineto, Foiáno, Lucignano, Monte S. Savino, Chianciano, Cetona, Montepulciano, Sinalunga, Torrita, e nel Casentino, particolarmente a Subbiano e Capolona. Nell'Aretino, e più propriamente nelle colline del Valdarno superiore, si fanno anche dei buoni vini bianchi discretamente alcoolici, impiegati spesso per la confezione del cosidetto VERMOUTH TOSCANO. Altri vini bianchi son quelli di Massa Marittima, giallognoli, freschi, amabili; di Capannori e di Massarosa, paglierini, di buon sapore, moderatamente alcoolici; di Montecarlo, in Val di Nievole, che ricordano lo Chablis, asciutti, profumati, da bottiglia; di Mont'Albano nel Pistoiese, dorati, sapidi e di sottile aroma, di buon tenore alcoolico (12° a 14°), conservati tanto in fiaschi che in bottiglia; i vini della Costa, di Giaredo e della Cascina, presso Pontremoli, non molto alcoolici, ma aromatici e di piacevole sapore amarognolo, da bottiglia; quelli di Fivizzano, asciutti e robusti con 12°-13° d'alcool.

In tutta la Toscana si producono PASSITI e VINSANTI, più o meno liquorosi, di vario tenore alcoolico, ed in alcuni luoghi delle MALVASIE: sono pregiati il vinsanto, il passito e la malvasia del Chianti, il vinsanto di Pescia, più alcoolico e meno dolce del passito; la malvasia ed il vinsanto di Montegonzi, in quel di Montevarchi; il vinsanto delle colline pisane e pistoiesi; il vinsanto di Pereta, nel Grossetano, assai alcoolico; il vinsanto di Montebello, a Certaldo, ove si produce anche una VERDEA dolce e profumata; il vinsanto di S. Gimignano, asciutto, generoso, che si conserva « stravecchio » in bottiglia.

Oltre a questi, sono da ricordare: il MOSCATO di Montalcino, ottimo vino d'uva moscatella, di tenue color paglierino, di basso tenore alcoolico, dolce e profumato, che è noto sin dai tempi del Redi; la VERNACCIA di Pietrafitta, vino secco, bianco, profumato, da fin di tavola, il quale non si beve prima di due anni, famoso nei secoli andati e lodatissimo dal Redi; il VERMENTINO, bianco dorato, dolce, di oltre 12° d'alcool, prodotto sulle colline di Candia, tra i comuni di Massa e di Carrara, analogo al Vermentino ligure; uno spumante dolce fatto a Casatico nel Lucchese.

L'Isola d'Elba occupa un posto assai importante nell'enologia toscana, per la varietà dei suoi vini e la tecnica razionale con la quale sono prodotti. I tipi principali sono i seguenti:

PROCANICO. — È un vino bianco tipo Chablis, di color paglierino, dal sapore franco, neutro, gradevole, di profumo fresco e delicato; il tenore alcoolico medio s'aggira sugli 11°—13°; è vino da antipasto e da pesce che si conserva anche in bottiglia.

SANGIOVETO. — Vino di classe superiore, da arrosto; è di color rosso rubino, di sapore schietto e armonico, che raggiunge talvolta i 13° d'alcool; invecchiato, si affina ed assume un profumo sottile e piacevole. Si trova anche in bottiglia.

ALEATICO DI PORTOFERRAIO. — Vino di color rosso rubino carico o violaceo, da fin di tavola, di qualità

finissima; liquoroso, aromatico, pastoso, morbido, tonico, contiene da 14° a 15° d'alcool. È prevalentemente vino da bottiglia.

MOSCATO DELL'ELBA. — Vino bianco da fin di tavola, di color giallo dorato, liquoroso, di sapore dolce e vellutato, di intenso aroma, con un tenore alcoolico di 14° a 15°: è vino da bottiglia.

SPUMANTI DELL'ELBA. — Sono degni di star a paro dei migliori spumanti nostrani, sieno essi dolci, semidolci o secchi, ed infatti sono largamente smerciati in tutta Italia.

L'Isola del Giglio ed il Monte Argentaro producono due tipi di vino bianco rinomatissimi: il RIMINESE e l'ANSONICA, di tipo superiore, color giallo-ambra, di delicato sapor dolce e squisito profumo; il grado alcoolico ne è da 12° a 13°. Sono eccellenti vini da bottiglia e s'usano per fin di tavola.

LE MARCHE

Le Marche hanno dato origine ad una delle specialità classiche della cucina italiana, il *brodetto*, per il quale vanno famosi i centri del littorale marchigiano e particolarmente alcuni di essi. Lungo le coste d'Italia la tipica zuppa di pesce ha « interpretazioni » diverse di confezione e di nomenclatura, in varietà cospicua di vivande al cui ceppo appartiene anche la *bouillabaisse* marsigliese, forse delle nostrane più nota, certo ad esse non superiore. Capostipiti di questa succulenta famiglia sono la *buridda* ligure, il *caciucco* livornese ed il *brodetto* marchigiano, da ciascuno dei quali derivano le molteplici varianti locali di cui ora s'è detto. Così il brodetto ha egual diritto di cittadinanza lungo il mare di Romagna e di Venezia — ove sono celebri il brodetto di Porto Corsini ed il *broeto* di Chioggia — come sulle spiaggie di Abruzzo: il « tema » è immutato, le « variazioni » vi arrecano appetitose sfumature di sapori.

Ma quello che si chiama « il brodetto marchigiano » non è in realtà un'unica entità culinaria, perchè lo si produce in due distinte edizioni, ognuna delle quali ha partigiani accesi ed esclusivisti: v'ha, cioè, il brodetto che si prepara sul littorale che dal monte Cónero scende a sud e prende il nome da Porto Recanati, di cui è la gloriosa illustrazione gastronomica; v'ha quello della zona a nord del Cónero, che è il vanto d'Ancona. Il primo usa infarinare il pesce, fa un sugo denso ed adopera lo zafferano selvatico (*zafferanella*), il secondo non infarina il pesce, usa un sugo sciolto e adopera l'aceto, senza zafferano; ad ambedue si aggiungono le fette di pane, abbrustolite in quello, sem-

plicemente strofinate con aglio in questo. L'uno e l'altro richiedono una ricca varietà di pesci, fra cui le spigolette, i *rosciòli* (triglia minore), i cefali, le sogliole, i pesci rondine, ecc. con *pannocchie*, seppie e calamaretti, i quali si fan cuocere — come base comune — in un soffritto d'olio, cipolla e prezzemolo, con aglio, pepe, sale; il tutto è poi versato, in ambi i casi, alla fine della cottura sulle fette di pane contenute nella zuppiera. Ne risulta un'amalgama di sapori ed aromi certamente vigorosi, ma pur delicati (1). A Porto Recanati il brodetto si prepara anche per essere esportato e lo si spedisce in iscatole di latta.

Le Marche sono altresì considerate la patria della *porchetta*, donde ha conquistato le regioni finitime ove pure è comune; essa è il maiale giovane cotto al forno, intero, disossato ed infilato su d' un palo, e condito con finocchi selvatici tritati, spicchi di aglio, rosmarino, pepe, noce moscata e sale, il tutto bagnato con vino cotto. Vivanda assai gustosa e popolare, la si trova in tutti i centri di città e di campagna, specialmente in occasione delle sagre e delle fiere.

All'infuori di queste specialità, la gastronomia marchigiana non ha caratteristiche distintamente proprie, sebbene vi si contino diverse preparazioni che — come si vedrà più oltre — differiscono per la

(1) Una colorita, anzi una pepata descrizione del brodetto marchigiano è stata data da un brillante scrittore di gastronomia, e medico nel tempo stesso, Oscar Giacchi: « È un ammasso di pezzi di pesce d'ogni specie e d'ogni genere, cotti in un intingolo dove l'aceto figura in grandissime proporzioni, e dove sono profusi a larga mano gli aromi e gli eccitanti più tremendi; un vero pandemonio che serve di veicolo a fette di pane abbrustolito, col quale si unisce e s'immedesima per formare un insieme piccante come un diavolo ed in pari tempo grazioso come un angelo, che ha virtù di sfamare chi sente il bisogno di mangiare o rimettere il gusto a chi perse l'appetito. Con quella dose di aglio, di rosmarino, di pepe, di zenzero e di altri eccitatori dello stomaco, si digerirebbe una balena, ed i buoni abitanti del nostro litorale che fa spalliera all'Adriatico, quando invitano a pranzo qualche amico, non trascurano il brodetto, per fargli pagare, con una solenne indigestione, il piacere ricevuto! ». Effettivamente il brodetto marchigiano — sia di Porto Recanati o di Ancona — non è poi così feroce come l'ha veduto, o gustato, il dr. Giacchi.

fattura da quelle similari d'altre regioni. In tutta la plaga i prodotti del suolo sono eccellenti e variati, e si hanno carni, salumi, latticini di ottima qualità, così come, lungo il littorale, il mare pescoso offre quantità di pesci prelibati.

PROVINCIA DI ANCONA

La cucina anconitana eccelle per i suoi piatti di pesce, che sul mercato di Ancona si trova sempre in grande copia e varietà. Oltre al brodetto anconitano se ne fanno le pietanze più diverse e non meno prelibate; non sono, infatti, da dimenticare le larghe sogliole, fritte ovvero impanate, ben oliate e cotte ai ferri con trito di prezzemolo, le fritture di calamaretti (1) e di gamberetti, i molteplici pesci come i dentici, le orate e le spigole, fatti in bianco, le *pannocchie* (squille) pure in bianco o ripiene, le zuppe d'arselle e di *bàlleri* (*Pholas dactylus*, mollusco bivalve), le *crocette* (*Hyporais pes-pelecanis*, mollusco gasteropode) che si fanno « in porchetta » cioè aromatizzate con finocchi, i tartufi di mare, i *pauri*, grossi granchi che si mangiano bolliti; tutta la serie, insomma, dei piatti marinari che ad Ancona sono parte preponderante della culinaria locale. Tipico è lo *stoccafisso « in potacchio »*, cioè fatto in teglia con un intingolo gustosissimo nel quale intervengono, insieme all'olio ed al vino bianco, acciughe tritate, pomodori, aglio, prezzemolo e rosmarino. Si fanno *in potacchio* anche il pollo, l'agnello, il coniglio, la lepre.

Pietanze comuni ad Ancona, ed in genere anche alle Marche sono le seguenti:

(1) Versi di Lorenzo Stecchetti:

> « *Se Ancona non è bella*
> *ed ha sudicio il mar,*
> *ha buoni i calamar*
> *fritti in padella* ».

La *zuppa di fagioli*. — All'olio, con sedano, aglio, peperoni forti e prezzemolo.

La *minestra di passatelli*. — Simile alla omonima della Romagna.

La *minestra di lumachelle*. — Analoga alla precedente, ma fatta con un impasto di pane grattato, midollo di bue, parmigiano, noce moscata.

La *minestra di frascarelli*. — Di farina di grano in brodo magro, a grumi.

Le *pincinelle*. — Sorta di vermicelli fatti in casa, che si mangiano al sugo.

Le *lasagne incassettate*. — Larghe striscie di pasta da tagliatelle cotte nella teglia a strati alternati con ragù di carne trita, rigaglie di pollo e tartufi: affini alle parpadelle bolognesi.

Le *trippe alla marchigiana*. — Trippe di vitello cucinate con battuto di lardo, cipolla, maggiorana, aglio, sedani e carote, pomodoro, prezzemolo. In tavola si condiscono con parmigiano grattugiato. Piatto popolare di Ancona è la *trippa di montone alla canapina*, simile alla precedente, ma con in più delle cotiche di maiale e un pezzo d'osso di prosciutto.

Le *spuntature*. — Budella d'agnello che si mangiano arrostite con il loro contenuto, aromatizzate con del pepe.

I *ciarìmboli*. — Budella di maiale essiccate con erbe aromatiche, arrostite sulla graticola.

La cucina marchigiana fa molto uso di vegetali; alcuni di questi, come i seguenti, sono altrove poco comuni: *i ròscani* (*Salsola soda*), pianticelle a foglioline aghiformi, che si mangiano lessate in acqua salata, quindi condite con olio ed aceto aromatizzato con mentuccia e aglio, e guarnite di uova sode; i *pinciarelli* (*Cynara cardunculus*), cardacee di cui si mangiano i sostegni carnosi delle infiorescenze, bolliti o fritti o in umido; i *rinci* (*Scolymus hispanicus*), altra cardacea di cui si utilizza la parte corticale delle radici come le rape e le carote; i *paccasassi* (*Crithmum maritimum*), pianticelle appartenenti alle ombrellifere, dai fusti e dalle foglie aromatiche, che si mangiano conservate sotto aceto come i peperoni.

Sono dolci popolari nell'Anconetano ed in altre parti della Marche: il *lattaiolo*, a base di latte, uova, zucchero ed aromi; la *sapa*, mosto concentrato al calore, comune anche ad altre regioni; gli *scorzetti*, bucce d'arancio e di popone essiccate e conservate nella sapa; la *frustenga*, torta di farina di granturco con uva secca, pezzi di noce e sapa; il *migliaccio*, di sangue di maiale, con zucchero, sapa, buccia d'arancio ed aromi, anch'esso analogo a quello d'altri luoghi; i *sughetti*, polentina di farina di grano o di granturco, con noci e mandorle, fatta nella sapa; il *ciambellone*, dolce del contado, fatto di farina, uova, zucchero, latte e *mistrà* (liquore d'anici); le *beccùte*, pagnottine di farina gialla, con pignoli ed uva secca, cotte al forno; le *cresce di Pasqua*, focacce fatte con farina di grano, uova, formaggio pecorino fresco ed aromi vari, rituali per la Pasqua (anche nell'Umbria).

Della provincia di Ancona sono famosi i salami di Fabriano, detti localmente *soppressate*, di media grandezza, ad impasto fine con larghi occhi di grasso, saporiti ed aromatici; sono pure rinomati i salami e le salsicce di Filottrano.

Nella plaga di Iesi è degna di nota la estesa coltivazione del *cavolfiore precoce di Iesi*, a grandi foglie, a « palla » conica e compatta, bianco, di eccellente sapore. Si raccoglie dall'ottobre alla fine di novembre e se ne fa grande esportazione anche all'estero.

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

L'Ascolano ha ricchi allevamenti di bovini, della cosiddetta « razza gentile marchigiana », di ovini, con grande produzione di *abbacchi*, e di suini, dei quali tutti si fa larga esportazione. È specialità della

regione il formaggio pecorino forte, piccante e poco salato che si produce in gran copia particolarmente nei centri di montagna, alimentandovi un fiorente commercio; così pure sono pregiati i salumi, e principalmente i prosciutti, salati ed affumicati, la coppa, fatta di cotiche e di testa di maiale, assai aromatizzata con pepe, noce moscata, scorza d'arancio, ed i *ciabùscoli*, o *ciaùscoli*, sorta di salsicce da mangiarsi crude. Il littorale, come già si è detto, ha pesca cospicua: vi predominano le sogliole, i naselli e i *roscioli*, triglie più piccole (*Mullus barbatus* o triglia minore) delle triglie di scoglio (*Mullus surmuletus* o triglia maggiore) delle quali sono più delicate: esse vivono lungo tutta la costa orientale dell'Adriatico.

Godono di meritata fama in tutta l'Italia le *olive tenere* o *gentili di Ascoli*, verdi, grosse, tenere, di squisito sapore, che costituiscono una autentica specialità, nettamente superiore anche alle rinomate olive di Siviglia. Dopo essere state « curate » con un bagno *d'acqua forte*, soluzione alcalina che ne toglie la parte oleosa ed il sapore amaro, e lavate profusamente in acqua pura, vengono conservate in acqua salata con rami o fiori di finocchio selvatico, in recipienti di legno o di vetro entro i quali si spediscono: rinnovando la salamoia ogni 10-15 giorni le olive si mantengono perfettamente anche per dei mesi. Piatto locale assai gustoso sono le *olive ripiene*: le olive suddette, tolte dalla salamoia e liberate dal nocciolo, sono riempite con carne di pollo e di maiale (prosciutto) ben triturata, impastata con rossi d'uovo, parmigiano grattugiato e noce moscata e cotta al burro; rivestite quindi d'una *pastella* di mollica di pane — ovvero infarinate, indorate e impanate — sono fritte nell'olio d'olivo e si mangiano calde o fredde: nelle diverse località la confezione subisce delle varianti specialmente nella composizione del ripieno.

Altre specialità ascolane sono le seguenti:

I *calcioni*. — Ravioli con ripieno di formaggio pecorino fresco e di vecchio grattugiato, impastato con tuorli d'uovo, zucchero e rasura di buccia di limone; sull'involucro si fanno delle incisioni in croce per modo che, cuocendo, il formaggio ne fuoresca un poco; dorati con uovo, sono cotti al forno. Il ripieno si prepara anche con ricotta, tuorli d'uovo, zucchero, cannella, cioccolatte grattugiato e mandorle peste; l'involucro anzichè di pasta comune si fa anche di pasta frolla. Una varietà di calcioni sono i *caciunitti*, specialità di Montegiorgio; il ripieno è formato d'un impasto di *purée* di ceci o di fave con cioccolatte grattugiato, zucchero e cannella in polvere; si friggono in olio e strutto e si mangiano freddi. Questi diversi ravioli si fanno nella settimana di Pasqua.

Il *pistringo* o *frestingo*. — È detto anche *pistringolo* o *frustingolo*, ed è una torta composta di fichi secchi tagliati a fettine e spurgati con acqua bollente dei semi, che si mescolano ad uva sultanina, mandorle dolci, noci, pepe e sale; si prepara anche con mollica di pane o farina di granturco, zucchero, miele, cannella, cioccolatte grattugiato; si mette in teglia, se ne cosparge la superficie con noci e mandorle a pezzetti e la si cuoce al forno. È dolce del Natale.

Le *ciambelle di Pasqua*. — Fatte di farina, uova, zucchero, rasura di scorza di limone, si scottano in acqua bollente e quindi si cuociono al forno.

Le *ciambelle di magro*. — Fatte con della farina bianca, anici, olio, zucchero, lievito, il tutto impastato con del mosto fresco, e cotte al forno. Si preparano all'epoca della pigiatura in settembre ed ottobre.

Il *pan pepato*. — Vivanda rustica dell'epoca della mietitura; è una torta, o *pizza*, di farina impastata con mosto cotto (*sapa*) e molto pepe, cotta al forno. Ha un color bruno carico, ed è assai piccante e dolciastra. Alcuni vi aggiungono anche del miele.

La *pizza*. — Si fa pure per la mietitura; torta di pasta da pane con uova, formaggio, pepe e zafferano, lievitata, indorata e cotta al forno in teglia.

Ad Ascoli si fabbrica dell'*anisetta* molto nota ed apprezzata in tutta l'Italia.

ACQUASANTA. — Agnelli — Prosciutti affumicati — Formaggio pecorino — Fagioli bianchi — Tartufi — Funghi — Marroni.

AMANDOLA. — Agnelli — Ricotta molle — Prosciutti — Mele rosee.

CAMPOFILONE. —Capellini e maccheroncini di pasta all'uovo, fini e leggeri.

CARASSAI. — Tacchino al forno, riempito di erbe aromatiche. — Formaggio pecorino di Rocca Monte Vérmine, da grattugiare.

COMUNANZA. — Formaggio pecorino.

FERMO. — *Mistrà* (anice). — Ciambelle dette *papaline*, fatte di pasta di farina lievitata, con mosto cotto, zucchero, anici, olio, e cotte al forno.

GROTTAMMARE. — Ortaglie — Frutta — Agrumi.

GROTTAZZOLINA. — Cotechini.

MONTEFORTINO. — Marroni e castagne.

MONTEMÓNACO. — *Caciottelle*, formaggette fresche.

MONTE RINALDO. — Formaggio pecorino, assai aromatico, per lo *zeppillo* che si trova abbondantemente nei pascoli — Porchetta fatta con maiali grossi (di circa un quintale) — Fegatelli di maiale, fatti di interiora e sangue di maiale, cotti al forno e conditi col sugo della porchetta.

OFFIDA. — *Funghetti*, piccole torte rotonde o quadrate fatte con una pasta di farina, zucchero e anici, disseccata al sole e poi cotta al forno; sono saporiti e croccanti.

ORTEZZANO. — Agnellini da latte — Castrati.

PEDASO. — Piselli e *tàccole*, detti anche « piselli mangiatutto », di cui è commestibile il baccello, oltre i semi.

PETRITOLI. — Ciambelle con la sapa.

PORTO SAN GIORGIO. — Brodetto — Pasta al semolino — Panini — Caramelle — Biscotti — Liquore d'anice chiamato *anisina*.

RIPATRANSONE. — Formaggio pecorino.

SAN BENEDETTO DEL TRONTO. — Cavolfiori.

SERVIGLIANO. — Miele.

SPINETOLI. — Panetti di fichi secchi.

PROVINCIA DI MACERATA

La buona cucina che si fa a Macerata offre alcuni piatti e dolci caratteristici:

I *vincisgrassi* o *pincisgrassi*. — È una minestra asciutta, d'antica tradizione locale, che rassomiglia nella fattura alle parpadelle pasticciate bolognesi (v. pag. 206). Delle larghe e corte lasagne di pasta all'uovo, con burro e un po' di marsala, vengono disposte a strati in un tegame, alternandole con una « salsa pasticciata » (simile al *ragù* bolognese) di fegatini e petto di pollo, lombo di vitello, prosciutto, animelle d'agnello, filoni di manzo, salsa di pomodoro, funghi secchi, tartufi, brodo di pollo e panna fresca: il tutto si ricopre di balsamella e si cuoce al forno sino a che la superficie abbia acquistato un bel color d'oro. Si serve caldissima dopo averla spalmata di burro: il piatto è eccezionalmente appetitoso.

La *parmigiana di gobbi*. — S'impiegano i magnifici cardi (*gobbi*) di Valle del Trodica (v. sotto), che lessati, indorati e fritti, si fanno ancora in umido con balsamella (è piatto analogo ai cardi alla perugina, v. pag. 304).

I *carciofi ripieni*. — La specialità è costituita dagli eccellenti carciofi marchigiani, teneri e senza aculei, che si fanno ripieni di pane all'olio o di pesto di carne.

La *pisellata*. — Zuppa di piselli di Monte Lupone (v. sotto) condita con pancetta di maiale.

Le *quaglie al risotto*. — In primavera si ha copiosa caccia di quaglie sul littorale (ove esse giungono stanche del viaggio), sia col fucile sia con speciali reti delle

« quagliettare ». Le quaglie fatte in umido con contorno di risotto sono il piatto preferito localmente.

I *biscotti col mosto.* — Torta lievitata di farina di frumento impastata con mosto cotto, zucchero ed anici; dopo cotta al forno la si taglia a fette e la si cuoce nuovamente al forno, risultandone dei biscotti lungamente serbevoli. Dolce della vendemmia.

Gli *scroccafusi.* — Pallottole di pasta dolce, fritte nello strutto ovvero cotte al forno, spolverate di zucchero, simili agli struffoli umbri o napolitani che, come questi, si fanno di carnevale.

I *piconi.* — Ravioli di pasta frolla ripieni d'un impasto d'uova e formaggio, ovvero d'uova, ricotta e zucchero, cotti al forno, simili ai *pistringoli* (v. sopra).

La *pizza col formaggio.* — Torta pasquale impastata con formaggio pecorino in dadi.

La *recina.* — Focaccia pasquale dolce, della forma del panettone, senza uva nè canditi.

CAMERINO. — Salumi — Torrone.

CINGOLI. — Sedani molto pregiati per l'aroma, la bianchezza e la tenera consistenza.

MONTE LUPONE. — Piselli, delicati e dolcissimi; si vendono sui mercati di Macerata e di Ancona.

PIORACO. — Trote e gamberi del Potenza.

PORTO RECANATI. — È la località classica del brodetto sul littorale marchigiano (v. sopra).

RECANATI. — Salumi — Fichi *cori*, di vecchia fama.

SEFRO. — *Caciotte*, formaggette fresche di latte vaccino — Pecorino fresco e stagionato.

VALLE DEL TRODICA. — In tutta la valle del Trodica, affluente del Chienti, si coltivano i cardi, o *gobbi*, che raggiungono dimensioni enormi, pur rimanendo bianchissimi e teneri: si esportano largamente sui mercati italiani.

VISSO. — Formaggio pecorino fresco e stagionato, da mensa e da condimento.

PROVINCIA DI PESARO-URBINO

Come le altre provincie marchigiane, nell'interno del Pesarese v'ha buona produzione di carni, latticini, salumi ed ottime verdure; sul littorale pesca abbondante e squisiti piatti di pesce, tra i quali campeggia il brodetto.

A Pesaro sono assai noti due piatti di cucina: le *olivette di vitello* (predilette da Gioachino Rossini), involtini di fette di carne di vitello, ripiene d'un pesto d'acciughe e capperi, avvolte in pastella di farina ed uovo battuto e fritte; la *pasticciata alla pesarese*, umido di carne di manzo con lardelli, carote, sedani o chiodi di garofano. Una bevanda locale è la *moretta*, miscela di caffè ed anice, con scorza di limone e zucchero.

Il territorio d'Urbino è ricco di verdure, legumi e frutta; sull'Appennino si trovano tartufi bianchi profumati, le *spugnole*, funghi assai pregiati per la fragranza ed il sapore, e fragole profumate. V'ha buon allevamento d'abbacchi e di capretti: abbondante la cacciagione tra i monti, e la pesca di barbi, lasche e rane nel Faglia e nel Metauro. Numerosi e pregiati i latticini: formaggio pecorino, *caciotte* (formaggi molli), cacio fiore, e le giuncate e ricotte del Monte Nerone e di Carpegna. Comuni a tutto l'Urbinate sono: la minestra di *lumachelle all'urbinate*, fatta di fettucce scannellate di pasta all'uovo in brodo arricchito di rigaglie di pollo pestate; la minestra di *passatelli all'urbinate*, nella composizione dei quali rientrano della carne e del midollo di bue.

FANO. — Nelle campagne si coltivano qualità assai pregiate di cavoli, di broccoli e di sedani, di cui si fa anche buona esportazione. — *Olive strinate:* sono olive nere, scelte, che si mettono a macerare in recipienti di terracotta, con sale, fiori di finocchio e scorza d'arancio; dopo circa un mese han perduto il sapore amaro ed aspro e, per mangiarle, si fanno

rinvenire riscaldandole leggermente dopo averle oliate. — *Salsiccia matta di Fano:* salsiccia affumicata, che si fa cuocere in graticola, spaccata per il lungo. Il porto di Fano è sede di una numerosa e laboriosa flottiglia da pesca, onde il mercato è sempre provveduto di ogni sorta di pesci freschissimi e così pure di svariati frutti di mare; fra questi sono particolarmente squisite le *pannocchie* che si preparano lessate o fritte, in graticola o ripiene. Il *brodetto* di Fano gode pure di molta rinomanza. Anche le sogliole, che si trovano in ogni stagione (« *sfoia e capon en perden mai stagion* ») sono, come a Rimini, assai ricercate, sia lessate, che fritte, o in graticola, o in brodetto. — Nella campagna fanese si produce un formaggio fresco, di latte vaccino, simile allo stracchino, ed il cosiddetto *formaggio bazzotto,* formaggio pecorino conosciuto anche con il nome di formaggio di Senigallia. — Il *pan nociato,* piccoli pani di pasta al burro, con pepe, pezzetti di formaggio e di noci; essi son segnati di tagli in croce all'incontro dei quali è inserito un quadretto di formaggio bazzotto. — La *crescia di Pasqua* — che si fa in tutte le Marche, con qualche variante secondo le località — è focaccia a forma di panettone, di pasta all'olio, salata, con uova, pepe, zafferano e dadi di formaggio bazzotto. A Fano perdura l'usanza di recarsi il martedì dopo Pasqua al Santuario del Ponte Metauro, ove la crescia, le uova benedette ed i salumi, annaffiati di vin bianco, fanno le spese della merenda. — I *bcùt* (le *beccute* di Ancona), pagnottine di farina di granturco con pignoli ed uva secca, cotte al forno.

FOSSOMBRONE. — Piselli — Carciofi — Tartufi bianchi e neri — Formaggio pecorino — Porchetta particolarmente saporosa e fragrante d'aromi — Cappelletti in brodo di pollo, con ripieno assai ricco di carne di cappone, vitello arrosto e braciole di maiale.

SAN LEO. — Formaggio pecorino.

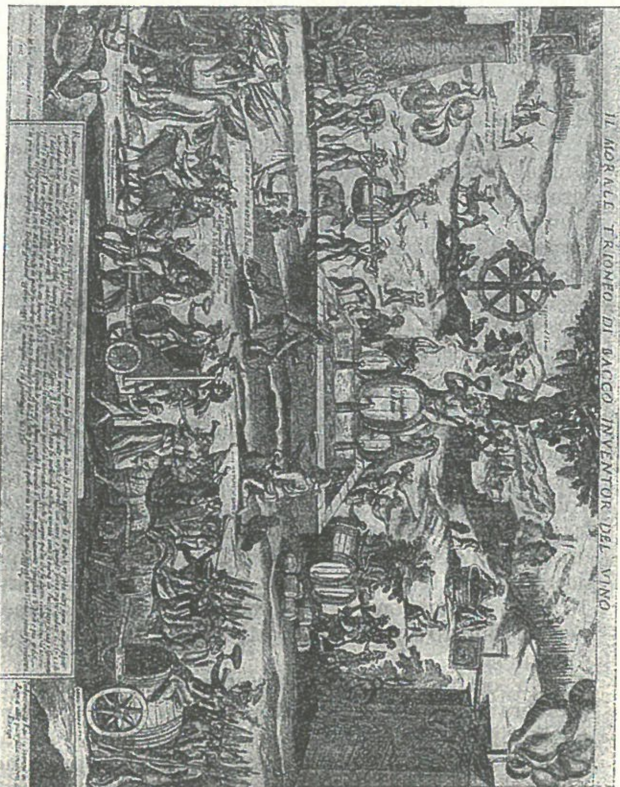
I VINI DELLE MARCHE.

Nelle Marche predominano i vini bianchi prodotti con l'uva *Verdicchio,* la cui coltivazione è disseminata in tutta la regione. Sono dei buoni vini da pasto, leggermente aromatici ed amarognoli, il cui tenore alcoolico varia sensibilmente, a seconda della plaga e le annate, tra 7° e 14° con la media di 10°-12°. Ve ne sono anche alcune qualità fini da bottiglia.

I migliori vini di Verdicchio sono i VINI DEI CASTELLI DI IESI, zona che comprende i comuni di Castelbellino, Castelplanio, Cupramontana, Maiolati e Monte Roberto; essi s'esportano anche sui mercati dell'Italia settentrionale e centrale, e vi sono assai apprezzati. Altre località ove la produzione di vini bianchi è pregiata sono Arcevia e Cerreto d'Esi, in provincia di Ancona; Acquaviva, Folignano, Monteprandone e Ripatransone, in provincia d'Ascoli; Appignano, Cingoli, Mogliano, Montefano, in provincia di Macerata; Cagli, Fano (che, diceva Lancerio, « fa buon vino et ha belle donne »); Fossombrone, Pergola, Pesaro, Pian di Meleto, in provincia di Pesaro-Urbino. In parecchi di questi luoghi si hanno pure buoni vini rossi e così a Cupramontana, a Poggio e Massignano presso Ancona, a Fermo e Sant'Elpidio, a Potenza Picena, a Saltara, ad Acquaviva, Monteprandone e Ripatransone.

Una specialità delle Marche è il cosiddetto VINO COTTO, di cui però oggi è sempre meno diffusa la produzione; esso è ottenuto dalla concentrazione del mosto a fuoco diretto sino ad averne ridotto il volume di un terzo, della metà o di due terzi (*rinterzato*) dopo di che vien fatto fermentare. Ne risulta un vino di color marsala più o meno carico, di sapore liquoroso, di elevato tenore alcoolico (anche sino a 15°16°) che si conserva in fiaschi o bottiglia; spesso però si rimprovera ai vini cotti il poco gradevole gusto di bruciato.

Un ottimo vino è la VERNACCIA di Serrapetrona (Macerata) che è rinomato sin dai tempi antichi; degli Spumanti pregevoli si producono a Ostra, a Staffolo e Cupramontana (Ancona), a Castelraimondo e Cingoli (Macerata). È anche molto pregiato il VINO SANTO di Ripatransone, e quello di Urbino.



G. De Rossi - Roma - c. 1650.

(Dalla Civica Raccolta delle Stampe, di Milano — *Collezione dott. Achille Bertarelli*).

UMBRIA

A differenza d'altre regioni nostre, l'Umbria non possiede particolari tradizioni culinarie, nè un complesso di pietanze caratteristiche o di specialità che possano conferirle una sua propria fisionomia gastronomica.

La cucina umbra è della buona, anzi della ottima cucina, aliena da manipolazioni complicate, sana, semplice, appetitosa. Vi domina, come condimento, l'olio squisitissimo che vien prodotto in quasi tutta la regione, giustamente celebrato come degno rivale di quelli della Toscana e della Liguria; il suolo fornisce ogni sorta di eccellenti verdure e di frutta saporite, gli allevamenti locali danno delle carni prelibate, che godono larga fama in tutta l'Italia. D'altronde, il popolo umbro, vigoroso lavoratore, ama la tavola ben guarnita di cibi gustosi ed abbondanti, e la sua non è certo una tavola francescana.

PROVINCIA DI PERUGIA

Perugia dà il nome ad una razza di buoi che è tra le più pregiate d'Italia per la bontà delle carni. Il « bue perugino », il cui allevamento costituisce una delle maggiori ricchezze delle campagne umbre, è uno splendido animale di grande taglia, dal pelame bianco e dalle corna corte, il quale raggiunge talora proporzioni colossali (1). Una delle più complete e

(1) « Les bœufs de Pérouse et des campagnes voisines — scriveva il Valéry nel già citato volume *L'Italie confortable* — sont superbes et gardent dans le port quelque trace de leur antique majesté, lorsque, grandes et sa-

caratteristiche esibizioni di questa magnifica razza si aveva, fino a pochi anni or sono, nella famosa fiera di Monteluce che si teneva in agosto presso Perugia, ove convenivano migliaia di capi di bestiame da tutta l'Umbria e vi si esponevano gli esemplari più belli dell'annata; oggi la collina di Monteluce è divenuta un sobborgo cittadino, e la fiera perugina del bestiame è ridotta a più modeste proporzioni.

Alla squisitezza veramente singolare della carne del bove perugino fa riscontro quella del vitello della stessa razza, da non confondersi con il *mongano*, o *mongana*, nome che in Umbria si dà al vitellino da latte proveniente da vacche lattifere (non da lavoro).

I maiali che s'allevano nell'Umbria sono d'una razza molto apprezzata per il loro rendimento e per le carni eccellenti. Essi hanno il mantello nerissimo, sono di mole moderata e ricordano, come tardi nepoti, i grandi cinghiali umbri di cui parlava Orazio (1).

Le costole del maiale macellato di fresco, semplicemente arrostite sulla graticola, sono chiamate *costorelle*, prelibata primizia al principio dell'inverno. Altra gustosa pietanza è la *lonza arrosto*, cioè le carni del collo del maiale arrostite.

---

crées victimes, ils conduisaient aux temples des dieux les triomphateurs de Rome:

Hinc albi, Clitumne, greges et maxima, taurus,
Victima, sæpe tuo perfusi flumine sacro,
Romanos ad templa deum duxere triumphos.

Ils sont très estimés pour la finesse et le goût de leur chair ».

Li ricorda Carducci nella sua ode *Alle Fonti del Clitumno*:

« . . . .
de' bei giovenchi dal quadrato petto,
erti su 'l capo le lunate corna,
dolci ne gli occhi, nivei, che il mite
Virgilio amava ».

(1) « *Le Satire* », IV, lib. 2:

« *Umber et iligna nutritus glande rotundos*
Curvet aper lances carnem vitantis inertem ».

Un cibo appetitoso che è una specialità non solo dell'Umbria, ma delle Marche e d'altre plaghe dell'Italia centrale, è la *porchetta:* il maiale giovane, non ancora ingrassato, liberato delle interiora, viene condito con rosmarino, aglio e altre erbe aromatiche, infilato pel lungo su di un palo e cotto al forno. Sotto di esso, in una tiella, sono poste le interiora che, mentre si cuociono, sono condite dai grassi e dagli aromi del maiale. Lo si vende a taglio e, tanto le carni, così cotte, come le interiora, sono eccezionalmente gustose. Nelle sagre e nelle fiere estive è tradizionale la colazione fatta all'aperto con la porchetta e il melone, irrorata dal bianco ed asprigno vinetto dei colli umbri.

Ottimi sono i salumi dell'Umbria; in particolar modo i *prosciutti* — che s'usa sottoporre a forte salagione e lasciar stagionare a lungo — hanno un robusto sapore distintamente differente dai prosciutti emiliani e friulani che son assai più dolci. Di largo consumo locale sono anche le *salsicce secche*, che si mangiano specialmente crude.

Nel marzo e nell'ottobre ha luogo in Umbria il passo dei colombi selvatici, o *palombacce* come son chiamate localmente, e se ne fa caccia generalmente assai abbondante. Le palombacce si fanno *in salmì*, oppure *allo spiedo*, condite con la « ghiotta », salsa a base di olio, sale, olive, pepe, salvia, buccia di limone, acciuga, aceto e vino; piatti tipici locali all'epoca del passo delle palombacce, e tanto l'uno che l'altro si guarniscono con crostini spalmati d'una manteca fatta con le interiora degli uccelli, aromatizzate e condite.

Il lago Trasimeno abbonda di pesci. Le qualità più reputate sono: le *regine*, o carpe, che assumono anche grandi dimensioni, e cucinate in bianco figurano degnamente sulle mense più raffinate; i grandi *lucci* dalle carni saporose; i capitoni, grosse anguille rituali nei pranzi della vigilia di Natale; le *lasche* o

alborelle — già tanto amate dai perugini che se n'ebbero il nomignolo di « magna-lasche », — di cui si fanno delicate fritture dallo squisito sapore lievemente amarognolo, care altre volte alle mense papali del Giovedì Santo.

Tra le verdure delle campagne perugine primeggiano le magnifiche insalate, fra cui i *mazzocchi* di cicoria arricciata; i cardi, o *gobbi*, bianchi e teneri che « alla perugina » si lessano, quindi dorati ed infarinati si friggono e per ultimo « si rifanno » in umido con sugo di carne e pomodoro, i *broccoletti* del lago; la *fagiolina del lago*, piccoli fagioli biancastri con occhio bruno, di facile cottura e saporitissimi.

Perugia possiede varie specialità di dolci:

Le *pinoccate*. — Fatte di zucchero e pignoli, a forma di losanga, bianche e brune; si vendono avvolte in carta a coppie e si trovano dai primi di novembre a tutto il periodo delle feste natalizie, di Capo d'anno e della Befana.

Gli *stinchetti*, o *ossi di morto*. — Hanno la forma di piccole tibie e son composti di marzapane; si vuole che, come le pinoccate, fossero creati in occasione delle nozze del condottiero Biordo Michelotti; anch'essi si fabbricano dal novembre al gennaio (1).

Il *tòrcolo*. — Grossa ciambella lievitata, con pignoli, semi d'anici, canditi, uva secca: è dolce della ricorrenza di Natale e Capo d'anno e specialmente del giorno di S. Costanzo (29 gennaio): si trova presso i fornai e le pasticcerie.

La *ciaramìcola*. — Focaccia di pasta lievitata dolce — cui è stato unito dell'alkermes e del mistrà (sorta d'anisetta) — cotta al forno: la superficie è spalmata d'albume d'uovo e cosparsa di piccoli confetti colorati.

La *torta di Pasqua*. — È in forma di focaccia,

---

(1) Sugli stinchetti il Valéry già citato uscì in un'osservazione curiosa: « Cet horrible bonbon, qui a sa moelle comme les ossements humains, rappelle, par sa forme et son nom, l'ancienne réputation de férocité des habitants, heureusement fort adouci! ».

di ogni grandezza. La pasta è fatta di farina, uova, formaggio pecorino, olio d'olivo, ben lievitata e cotta al forno; ne risulta un sapore caratteristico dovuto specialmente alla presenza del formaggio.

Altri dolci comuni alla regione, come ad altre parti d'Italia, sono gli *strufoli*, o *cecerata*, pallottole di pasta dolce, fritte e avvolte nel miele, le *frappe*, simili alle sfrappole emiliane, le frittelle di riso per S. Giuseppe, le fave dei morti.

A Perugia ha sede una delle maggiori fabbriche italiane di cioccolata, con larga, svariata e apprezzata produzione.

CASCIA. — Tartufi neri, come a Norcia — Mandorle, mele, noci, funghi: se ne raccolgono forti quantità e si esportano specialmente a Roma. — *Carducci*, fiori dei cardi di monte, commestibili, ricordano il sapore dei fondi dei carciofi e sono di polpa tenera ed aromatica; si cucinano in varie forme: con la radice dei carducci chiamata *carlina*, si fanno dei canditi di sapore aromatico e gradevolmente piccante che si conservano sotto miele o sotto mosto cotto. — Anguille e trote montane del fiume Corno, gamberi, rane. — Latticini: *caciotte*, formaggelle fresche di pecorino; formaggio pecorino piccante, da grattugiare; *cacio fiore*, formaggio vaccino fresco, grasso, delicato, aromatico, del quale è specialmente pregiato quello del Pian di Chiaváno; ricotta dolce e salata; *giuncate* di latte rappreso, che si vendono in canestrelli di giunco e si mangiano con zucchero e cannella polverata. — Spaghetti con i tartufi: pasta asciutta condita con tartufi pestati nel mortaio insieme a delle acciughe ed aglio, quindi lievemente rosolati con olio; è piatto tradizionale della vigilia di Natale. Frittata con i tartufi: i tartufi crudi tritati vengono battuti con le uova e quindi cotti in frittata. Crostini ai tartufi: fette di pane abbrustolite e spalmate con una pasta ben amalgamata di tartufi ed acciughe. — È molto in uso per minestre in brodo ed asciutte la pasta fatta in casa, a tagliolini, fettuccine ed altre forme; la ricotta rientra spesso nel condimento delle paste asciutte che si condiscono anche con una salsa d'olio e pomodori freschi aromatizzata con aglio e rosmarino. — Nella mattina di Pasqua si fa la frittata con coratella d'abbacchio tagliata a pezzetti. — Piatto del contado è l'*acqua cotta*, zuppa di fette di pane condite con olio e molto pepe, sulle quali si versa dell'acqua bollita con cipolle, pomodori freschi e mentuccia (menta selvatica). — Altro piatto del tutto locale sono

gli *strascinati*, di pasta all'uovo sottile che si avvolge su dei ferri di calza, risultandone così delle specie di maccheroncini forati; si fanno lessare e poi cuocere ancora con uova frullate, formaggio, soffritto di salsiccia, grasso e magro di maiale e pepe; si servono caldi appena le uova si sono rapprese.

Numerosi sono i dolci locali: *L'attorta*, torta attorcigliata a forma di serpe, fatta di pasta sfoglia ripiena di composta di frutta, mandorle toste e pestate e cioccolata. — I *gnocchetti*, bocconcini di pasta all'uovo con olio e vino, zuccherata ed aromatizzata, cotti in strutto di maiale. — Le *pizzòle*, nastri di pasta sfoglia, smerlettati, simili alle sfrappole (v. pag. 211). — Le *cicerchiate*, quadretti della stessa pasta, fritti con strutto, legati poscia con miele e posti in forma. — Le *tisichelle*, pasticcini di pasta dolce con semi d'anici e gli *ossetti*, pasticcini leggeri e croccanti; questi due dolci, come la bocca di dama, sono una speciale confezione delle suore cappuccine del monastero di S. Chiara, le quali fanno pure gli *occhi di S. Lucia*, pastine dolcissime, rotonde, di delicato sapore; le suore agostiniane del monastero di S. Rita preparano invece una qualità speciale di *pizze* di pan di Spagna e degli *amaretti* squisiti. — La pizza di pan di Spagna è pure una preparazione casalinga di Natale e di Pasqua, come pure altre pizze lievitate e cotte al forno fatte di uova, farina, zucchero, cannella, limone e latte. — Nelle sagre campestri si fa una grossa torta cotta entro i *sesti* (teglie) e per la quaresima dei *mostaccioli* di miele e mandorle o nocciole, ovvero di farina con mosto cotto. — Durante il periodo della mattazione dei maiali si preparano delle pizze dolci con gli *sfrizzoli* (ciccioli); nell'epoca della ricotta i *gravioli*, sorta di ravioli nudi o rivestiti di pasta, composti di ricotta con zucchero, cannella, rum, uova e zucchero, lessati e poi spolverati ancora con zucchero e cannella.

DERUTA. — Ricotta e miele di Casalina.

FOLIGNO. — *Rocciata*: torta di pasta sfoglia ripiena d'un impasto formato di pezzi di mele, noci, uva secca, miele, marmellata, cioccolatte, anaci, scorza d'arancio e di limone.

MARSCIANO. — Pesche duracine a polpa gialla.

MONTEFALCO. — Salumi — Pasta asciutta dolce, cioè condita con noci, mandorle, nocciole, zucchero, cannella; si mangia per i Santi e alla vigilia di Natale — Pizza col rosmarino.

NORCIA. — È la zona classica italiana dei tartufi neri (*Tuber brumale*) chiamati precisamente *tartufi di Norcia:* essi si raccolgono in tutta la plaga di Norcia, di Cascia, di Preci ed in genere lungo la Val di Nera e nella cosiddetta Montagna di Spoleto. Norcia e Spoleto sono i centri principali del commercio dei tartufi neri, che sono largamente esportati in Francia ove

passano come tartufi del Périgord (*Tuber melanosporum*), ai quali rassomigliano. Il tartufo di Norcia è più piccolo del bianco, e di forma globosa a superficie scabra; la polpa è di color grigiobruno, screziata di venature bianco-giallastre, soda e compatta; è meno sapida ed assai meno profumata di quella del tartufo bianco. La loro fama è antichissima, poichè essi figuravano già sulle mense dei Romani che vi attribuivano anche delle proprietà afrodisiache (*philtrum quo vincere mulierem*), così come non mancavano più tardi alla tavola fastosa dei papi. I tartufi neri si mangiano generalmente cotti e rientrano in molteplici confezioni culinarie come ingredienti prelibati.

Nella stessa plaga è diffuso l'allevamento degli agnelli (*abbacchi*) che vengono principalmente venduti sul mercato di Roma. A Norcia è tradizionale l'industria salumiera (tanto che a Roma, come nell'Umbria, i salumieri vengono chiamati per antonomasia *norcini*) e ne sono pregiatissimi i prodotti, specialmente i prosciutti, i salami, i capocolli, le salsicce ed i *mazzafegati*, salsicce fatte di fegato e altre interiora di suino, impastate con zucchero, uva secca, corteccia d'arancio e pignoli, che si esitano in gran parte a Roma. Buona produzione di latticini, fra i quali il pecorino stagionato, le *caciotte*, il *cacio fiore*, la ricotta.

Sull'altipiano di Castelluccio, frazione di Norcia, a 1453 m. sotto il monte Vettore, si coltiva una varietà di lenticchie di particolare bontà, piccole, di pronta cottura, che non vengono intaccate da parassiti.

Nel fiumicello Sordo si pescano trote montane squisite.

SPOLETO. — Come è stato ricordato sopra, Spoleto è importante mercato di tartufi neri, che si raccolgono anche nella vicina Montagna di Spoleto. Nei ristoranti cittadini, durante la stagione dei tartufi, si possono avere numerose vivande confezionate con i tuberi prelibati.

Si trovano anche a Spoleto le trote e le anguille del Corno e del Sordo, le trote ed i gamberi del Clitumno, questi ultimi conservati in vivai ed esportati pure all'estero, specialmente in Francia ed in Belgio. Nella Montagna di Spoleto si producono ottimi salumi (prosciutti, salami, salsicce) e ne giungono in città gli agnelli dalle carni delicate con cui si fanno le *costolette alla spoletina*, sottilissime, fritte in olio. — Piatto popolare d'inverno è il *sanguccio*, fatto con sangue di maiale coagulato, brodo di maiale e carne magra e grassa cotta al forno. — Specialità rinomate della regione sono i *marroni della Vallocchia*, che in autunno si trovano sul mercato di Spoleto e si mangiano bruciati con cognac o rum e zucchero, come pure i *fagioli di Scheggino*. — Dolci locali sono: i *gnocchi di Natale*, fatti con pasta di farina ovvero con rigatoni lessati e pressati, conditi con zucchero, noci peste, cioccolata, canditi,

cannella, limone, noce moscata; la *pizza di Pasqua*, dolce, o al formaggio come quella di Perugia; la *crescionta*, altra torta dolce di farina o di riso che si fa in carnevale; i *pannociati di Spoleto*, lievitati, di farina impastata con molte noci, zucchero, frutta secca e cioccolata, che si trovano nelle pasticcerie nella prima quindicina di novembre.

TODI. — *Fave con le cotiche*: fave lessate e condite con un soffritto di cotiche di maiale fresche, prima lessate, pezzetti di grasso di maiale e rosmarino. Palombe arroste: sono le *palombacce*, di cui sui colli di Todi v'ha forte passo; vengono cotte allo spiedo e servite con una salsa formata di vino bianco e rosso, fette di limone, salvia, rosmarino, aglio, pepe, sale, aceto ed olio; questa salsa viene chiamata « ghiotta » ed è una variante di quella che si fa a Perugia. *Pannociati*, pagnotte formate di pasta da pane con noci, uva secca, formaggio pecorino in dadi e grattugiato, pepe, sale, chiodi di garofano, vin rosso, strutto, olio, ben lievitate e cotte al forno. Pizza con gli *sfriccioli* (ciccioli): torta di pasta di farina lievitata e condita con ciccioli, zucchero, canditi, uova, pignoli, spezie, posta su teglia e cotta al forno.

TREVI. — Sedani — Olive — Olio — Caciottine — Salumi — Trote e gamberi del Clitumno.

UMBERTIDE. — Marroni.

PROVINCIA DI TERNI

Le costumanze gastronomiche della provincia di Terni non differiscono da quelle della provincia di Perugia.

A Terni sono da ricordare le gustose tinche del lago di Piediluco, le *ciriole alla ternana*, specie di grossi spaghetti di pasta casalinga, senz'uovo, ed il *pan pepato* natalizio.

Orvieto alleva nel suo territorio razze suine molto pregiate, ed ha una fiorente industria salumiera; sono specialmente ricercate le salsicce, i *mazzafegati* (v. Norcia), i salami, i prosciutti magri. Abbondante la cacciagione: le quaglie, le starne, le tortore, secondo l'uso locale, sono avvolte in fette di prosciutto, rivestite di pasta lievitata e cotte al forno, dando una pietanza saporitissima. Sono anche pregiate le *pizze*

dolci di Pasqua, soffici e delicate, confezionate nelle pasticcerie cittadine.

Di Amelia son rinomati i *fichi bianchi* dalla polpa dorata, dolcissimi; se ne fanno speciali confezioni a rotelline pressate e ripiene di mandorle, noci, cioccolata ed altri sapori.

Altra specialità sono le *susine d'Amelia*, che si esportano essiccate, in gran quantità, come pure le varie marmellate di frutta che vi si confezionano. Nelle campagne d'Amelia v'ha forte passo di palombacce (chiamate localmente *piccionacci*) che si cucinano arrosto con la «leccarda», simile alle « ghiotte » già descritte. Sono rinomati i prosciutti d'Amelia. Dolci locali: i biscotti all'anice ed i tortiglioni di pasta di mandorle con cioccolata.

A Narni v'ha la specialità dei *biscotti*, ciambelle dolci, con semi d'anice, cotte nell'olio.

I VINI DELL'UMBRIA.

VINO D'ORVIETO. — È uno dei più noti vini tipici d'Italia, prodotto con le uve di *Trebbiano* e d'altri vitigni, che si coltivano sui colli d'Orvieto. Rassomiglia al Sauterne, è di color giallo-paglierino, di profumo aggraziato, ed ha un medio tenore alcoolico di 12°; viene preparato nel tipo dolce e nel tipo secco. Lo si vende in caratteristici fiaschetti bassi e panciuti di tre quarti di litro. La sua fama è vecchia e diffusa: si ricorda che il Pinturicchio lo amava talmente da voler aggiunto nel contratto ove si stabiliva il prezzo per le pitture del Duomo, che gli si fornisse quanto vino gli fosse piaciuto (*et vinum quantum libuerit*). È classificato tra i vini tipici di lusso.

VIN SANTO. — Sebbene non sia una specialità esclusiva dell'Umbria, in questa regione se ne fanno dei tipi di alto pregio, che godono di una meritata rinomanza, particolarmente quelli di Monterubiaglio

(zona compresa nei territori d'Orvieto e di Castel Viscardo) e di Trevi. Generalmente sono alcoolici, di color oro, di sapore dolce ed armonico e di gradevole profumo.

Sono anche da ricordare, tra i vini speciali, il SACRANTINO di Montefalco, fatto con uve appassite, color rosso carico, alcoolico, amabile, profumato, da bottiglia, ed il GRECO di Todi, bianco, di gradevole sapore e profumo, di media alcoolicità. In tutta la regione si fanno buoni vini da pasto, sì bianchi che rossi.

Nella Valle della Nera si prepara il cosidetto *Vino Visciola* o *Visciolato*, dalla fermentazione delle visciole pestate: è una sorta di vin liquoroso, piacevole, profumato.

ROMA ED IL LAZIO

Quando si parla di « cucina romana » vien fatto di pensare alla « cucina dei Romani », e sorge legittima la curiosità di conoscere se in quella sieno identificabili delle tracce di questa, onde le tradizioni della gastronomia odierna possano, e sino a qual punto, farsi risalire alle usanze culinarie degli antichi abitatori dell'Urbe.

La lettura degli scrittori che, in prosa ed in versi, ce ne tramandarono notizie, segnatamente quella dell'enciclopedica *Storia naturale* di Plinio e del *De re coquinaria*, il ben noto testo di cucina attribuito ad uno dei tre Apicii passati alla storia tra i più formidabili ghiottoni della Romanità, lascia in verità assai perplessi.

I primi Quiriti furono notoriamente frugali oltre ogni dire: farina bollita, intriso d'orzo cotto (*pulmentum*), legumi lessati, carni cotte sommariamente, lardo, formavano il pasto comune di quei lontani antenati. Le successive conquiste e le sopravvenute ricchezze produssero un profondo rivolgimento nei costumi, e d'egual passo il sobrio desco andò trasformandosi nelle mense sontuosissime, i cui fasti sono stati abbondantemente narrati e spesso fatti segno agli acuti strali della satira. Gli orgiastici conviti imperiali di Nerone o di Tiberio, di Vitellio o di Eliogabalo sono altrettanto celebri che le folli prodigalità onde furono caratterizzate le imbandigioni di Lucullo o di Metello, di Trimalcione o di Gabio Apicio.

Ma per quanto la tavola dei Romani fosse lussuosa sino all'inverosimile, lusso non fu sempre sino-

nimo di raffinatezza: «la tanto vantata cucina dei Romani — osserva giustamente il Cougnet (1) — più che una scienza del gusto era una fastosa aberrazione ed ostentazione del lusso della tavola, dove sovente le vivande non avevano altro merito che d'essere costate carissime, come quel piatto composto soltanto di cervella di cinquecento struzzi, oppure quello fatto servire da Eliogabalo, durante una cena in mezzo all'arena del Colosseo, ch'era composto delle lingue di cinquemila pappagalli parlatori, i corpi dei quali vennero gettati alle fiere». Non v' ha dubbio che i Romani abbondassero di un'infinità di prodotti, molti dei quali, provenienti dalle regioni più lontane dell'impero, erano tanto maggiormente apprezzati quanto più costavano; ma tutto fa ritenere, secondo il giudizio di Carême, il grande cuoco e scrittore di gastronomia del secolo scorso, che la loro cucina fosse «cattiva di fondo ed atrocemente pesante».

Sulla vera natura della culinaria romana il già citato libro che reca il nome di Apicio, ci illumina alquanto e ci edifica; il *garum*, condimento di largo uso in numerose vivande, era una salsa densa spremuta da piccoli pesci; non si conosceva il brodo di carne, ma se ne facevano con vino e miele e molte droghe, che del resto si profondevano in tutte le preparazioni; con carni triturate si confezionavano salsicciotti insaccati (*botelli*), ripieni (*farcimina*), polpette (*isicia*); cibi prelibati erano le mammelle di scrofa al forno, ed il prosciutto lessato con fichi secchi ed alloro, quindi sforacchiato ed i fori riempiti di miele; si cuocevano ogni sorta di volatili, compresi gli struzzi, le gru, i fenicotteri, i pappagalli, i pavoni, e numerosi polli esotici, e pesci d'ogni sorta — tra i quali eccellevano le murene — e grosse selvaggine; ma le salse con cui si accomodavano — fatte d'olio, vino e miele, con pepe, ruta, coriandoli, menta, mele cotogne, ecc.

(1) *I Piaceri della Tavola* – Un volume, Torino 1903.

— sfiderebbero ogni palato moderno; di largo impiego era il *liquamen*, probabilmente una sorta di strutto; nei dolci l'olio, il sale ed il pepe erano compagni pressochè inseparabili del miele, mentre lo zucchero era sconosciuto.... e via dicendo. È certo che da tanta congerie di piatti e d'intrugli, non sarebbe difficile estrarre qualche parentela con alcune delle pietanze attuali: senza dubbio lessi ed arrosti non dovevano poi differire molto dai nostri, così come le *ova frixa* d'allora eran le uova fritte d'adesso ed il *jus* poteva corrispondere al nostro sugo di carne; sappiamo altresì che a Pompei si sono trovate delle paste alimentari e che in Lucania si confezionavano quelle *lucaniche* il cui nome è rimasto anche oggi alle salsicce. Ma tutto questo non sembra deporre che per delle analogie generiche fra l'antica e la moderna cucina, nè basta a farci ritenere che quest'ultima, nei suoi gusti e nella sua tecnica, conservi molte impronte della prima.

Quale la fisionomia della cucina romana d'oggi, quali le sue caratteristiche più salienti?

In un volume recente di Ada Boni (1), notissima ed esperta scrittrice di libri di cucina giustamente reputati, tali caratteristiche sono lucidamente delineate: «Nella cucina romana si preferiscono le cose semplici e genuine: tutto quello che rappresenta la complicazione della cucina internazionale viene inesorabilmente bandito. Il romano ha una cordiale antipatia per le vivande troppo elaborate e — severo conservatore — non accoglie che con diffidenza ciò che si distacca dai suoi cibi consueti. Non si lascia allettare dal «poco costo», convinto, e con ragione, che l'economia fatta nell'alimentazione è una assai malintesa economia. Paga volentieri qualcosa di più, ma vuole roba sceltissima e di prima qualità.... Il condimento essenziale, nella cucina romana, è offerto

(1) Ada Boni: *La Cucina Romana* — Roma 1929.

dallo strutto, cioè dal grasso di maiale preparato in casa e conservato d'anno in anno per tutti gli usi di cucina. Appartengono anche ai condimenti il lardo, il guanciale, la ventresca e il grasso di prosciutto, i quali servono generalmente per il cosiddetto « battuto ». L'olio si adopera per condire le verdure crude e qualche rara volta per pietanze di magro stretto; e si adopera anche nella frittura e specialmente per friggere il pesce, poichè nelle altre fritture di grasso da taluni viene preferito lo strutto ».

I piatti proprii alla cucina romana tipica sono molteplici, ed ancor più numerosi erano sino a non molti anni sono, quando non solamente nelle famiglie, ma nelle trattorie di città e del suburbio la genuina tradizione locale non era ancora inquinata dalle sovrapposizioni e dalle deviazioni che in una grande città a vita intensamente moderna finiscono per rendersi inevitabili. Del resto ciò è avvenuto più o meno anche nelle altre cucine regionali, onde riesce perfettamente inutile il rimpiangere nostalgicamente le vivande cadute in disuso, specie quando quelle che restano bastano ancora a formare una compagine culinaria a linee distintamente proprie. Ed è questo il caso della cucina romana: le sue confezioni rispondono rigorosamente al concetto di esaltare le proprietà delle materie prime impiegate, anzichè di fonderle o di mascherarle in complesse misture; quindi sapori ed aromi vigorosi e schietti, che rendono i piatti « alla romana » singolarmente appetitosi e scevri di anodine delicatezze. Non pochi di questi godono di larga rinomanza in tutto il paese e fuori, e contano certamente fra i più apprezzati rappresentanti della buona cucina italiana, se con questa denominazione si vuol intendere il complesso delle migliori pietanze regionali nostrane. Conviene anche aggiungere, che, fuori di Roma e del Lazio, può accadere di vedersi portare in tavola delle pietanze « alla romana », che delle autentiche sono soltanto una pallida contraffazione,

ovvero vengano gabellate come specialità romane delle vivande che a Roma sono perfettamente sconosciute; la descrizione che segue tiene invece conto unicamente di quelle preparazioni che della cucina romana sono legittima e riconosciuta pertinenza.

Le minestre in brodo. — Predominano le minestre di pasta o di riso unite a legumi, patate o verdure, invariabilmente condite col *battuto* fatto rosolare con strutto, cipolla e pomodoro. Il *battuto* è caratteristico condimento romano così come è il *pesto* nella cucina genovese: esso è composto di lardo, aglio, prezzemolo e sedano, differisce perciò fondamentalmente da quello, tanto che l'identica minestra preparata a Genova ed a Roma presenta due punti di sapore completamente differenti. Nelle minestre romane la pasta si unisce ai fagioli, alle patate, alle lenticchie, ai piselli, ai ceci, ai broccoli; il riso ai fagioli, alle patate, alle lenticchie, all'indivia, alle zucchine, ai piselli, alla cicoria. Appartengono pure alla culinaria locale la minestra di fagioli con foglie di bietola (*bieta*), la minestra di *farricello* fatta con grani di farro (o « frumento vestito », *Triticum spelta*), cotiche di maiale, battuto e pomodoro, come pure la *stracciatella*, di bioccoli d'uovo sbattuto con semolino e formaggio grattugiato, la minestra di *riso e regagli* o interiora di pollo ed il *brodetto pasquale*, fatto con brodo di manzo o di pollo.

Le minestre asciutte. — Eccellono fra esse i famosi *gnocchi alla romana*, fatti di patate impastate con farina, lessati e conditi con sugo di carne e formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino romano) ed i *gnocchi di semmolella*, impasto di semolino con latte e burro, tagliato a quadratini e cotto in teglia al forno, con abbondante burro e parmigiano; è da rilevare che fuori di Roma, e specialmente all'estero, colla denominazione di « gnocchi alla romana » si designano quasi esclusivamente questi ultimi. Non meno celebri sono le *fettuccine alla romana*, lasagnette di pa-

sta all'uovo, condite con sugo d'umido di manzo, ragù di pollo, funghi secchi, burro e parmigiano, ovvero «in bianco» cioè con solo burro e formaggio. Segue quindi la ricca teoria degli spaghetti, di cui a Roma si fa largo consumo: *spaghetti alla matriciana* (cioè alla moda di Amatrice, piccola città della Sabina) tipica specialità romanesca, in cui gli spaghetti lessati vengono conditi con una salsa composta di cipolla, guanciale di maiale, strutto, pomodori a pezzi, pepe e cosparsi di formaggio pecorino grattugiato; *spaghetti a cacio e pepe*, cioè conditi copiosamente di pepe e pecorino; *spaghetti con alici*, conditi con un soffritto di aglio ed acciughe in olio, pepe e pomodoro; *spaghetti col tonno*, in cui il tonno sostituisce parte delle acciughe del condimento precedente; *spaghetti con aglio e olio*, cioè conditi con olio in cui è stato rosolato dell'aglio, pepe e prezzemolo, con o senza acciughe. Sono infine da ricordare i *maccheroni con la ricotta*, piatto assai delicato fatto di maccheroni lessati e conditi con ricotta fresca mescolata a zucchero e cannella. Mentre a Roma si usano molto le minestre di riso in brodo, come s'è veduto sopra, la cucina romana non ha invece alcun « campione » di risotto, ma solamente un succulento timballo di riso, con un ricco e svariato ragù.

I fritti. — L'arte del friggere s'eleva nella cucina romana alle vette supreme della perfezione, ne è una delle glorie maggiori. Già il Valéry (1) proclamava che a Roma si può apprezzare *toute la délicatesse, toute la légèreté, toute la supériorité de la friture italienne* » ed il Newnham-Davis (2) che « *an Italian cook fries better than one of any other nationality* » (un cuoco italiano frigge meglio di quelli di qualsiasi altra nazionalità). I due scrittori stranieri hanno affermata una verità indiscussa, e ciò fa onore al loro gusto d'intenditori: le fritture italiane non hanno rivali ed a Roma esse sono perfette.

(1) *L'Italie Confortable*, citato.
(2) *The Gourmet's Guide to Europe*, citato.

Il *fritto alla romana*, tanto celebrato, è il cosiddetto *fritto scelto*, i cui componenti originali e classici, sono le cervella di abbacchio o di vitello, gli schienali o i filoni di vitello (midollo spinale), le animelle (glandole del collo) di abbacchio o di vitello, la testina di vitello, il fegato di vitello, i carciofi ed il pandorato (fette di mollica di pane bagnate di latte ed uova sbattute). Questi ingredienti, infarinati e passati nell'uovo sbattuto, vengono fritti nello strutto: la varietà di essi fa sì che in realtà il fritto scelto sia un *fritto misto*, ma a Roma quest'ultimo appellativo è riservato generalmente ad un fritto più ordinario, fatto di fettine di carne, di costolette d'abbacchio, di crocchette e di alcune sorta di verdure che si friggono avvolte nella *pastella* (farina stemperata in acqua con olio e albume d'uovo). Un fritto prettamente romanesco sono anche i cosiddetti *supplì*, grosse crocchette di riso che includono un ripieno di carne tritata, rigaglie di pollo, funghi secchi e dei dadi di provatura, che all'apertura dei supplì danno un lungo filo, da cui deriva il nome di *supplì al telefono*.

I piatti di pesce. — Nelle trattorie romane — parecchie delle quali specializzate — si possono trovare abitualmente tutte le pietanze più squisite di pesci e di frutti di mare, di cui il mercato è sempre abbondantemente provvisto, dalla zuppa di vongole alla zuppa alla marinara, dai fritti di calamaretti alle larghe sogliole fritte, alle aragoste alle specie più prelibate di pesci in bianco, ale ostriche, ecc.; così pure non è difficile l'avervi parecchie delle altre specialità regionali. La cucina romana è invece scarsa di specialità proprie: sono da citare le *ciriole coi piselli*, cioè le piccole anguille del Tevere fatte in umido con piselli freschi, le *seppie con i carciofi*, pure in umido, il *baccalà in guazzetto*, cotto all'olio con pomidoro, cipolla, pignoli ed uva sultanina ed i *filetti di baccalà* avvolti in pastella e fritti nell'olio.

Le frittate. — La bella e saporosa frittata italiana, tonda, larga, spessa, soda, è da molti preferita alla tenue e delicatuzza *omelette*; non è certo specialità di Roma perchè è comune a tutto il paese, ma la cucina romana ne fa grande uso particolarmente sotto forma di frittata composta, cioè colle cipolle, il prosciutto, i carciofi, i pomodori, le zucchine, ecc.; essa è cotta invariabilmente con lo strutto.

L'abbacchio. — Il piccolo agnello di latte, chiamato *abbacchio*, è il cibo prediletto dei romani e come tale ha acquistato anche nel resto d'Italia, una notorietà grandissima, la quale è pienamente giustificata dalla squisitezza dei piatti che con quelle carni tenere, delicate e sovranamente gustose si ottengono. Gli abbacchi sono forniti ai mercati di Roma non solamente dall'Agro, ma anche da altre plaghe del Lazio, come pure dall'Umbria, dalle Marche e dagli Abruzzi.

Le due pietanze più usate sono l'*abbacchio arrosto* e l'*abbacchio alla cacciatora*: il primo vien fatto al forno od allo spiedo, il secondo — più prettamente romanesco — consta di pezzi di carne (cosciotto e rognonata) cotti in padella con pepe, aglio, rosmarino, aceto ed acciughe; è piatto gustosissimo specialmente per l'intingolo che vi si forma durante la cottura. L'*abbacchio brodettato*, fatto in casseruola con strutto, prosciutto, cipolla e vino bianco, cui si uniscono dei tuorli d'uovo sbattuti con sugo di limone, prezzemolo e maggiorana, è pure una prelibata preparazione, caratteristica della cucina romana, come anche le *costolette d'abbacchio « a scottadito »*, cotte in gratella su un letto di brace, e le *« testicciole » d'abbacchio al forno*.

Il *capretto* (1) e l'*agnello* sono pure largamente

(1) Il capretto, dalle carni tenerissime, delle campagne tiburtine era già molto apprezzato ai tempi di Giovenale:

« De Tiburtino veniet pinguissimus agro
Haedulus, et toto grege mollior inscius herbae,
Qui plus lactis habet quam sanguinis ».

(« Dall'Agro tiburtino, giungerà un molto pingue capretto, il più tenero del gregge, vergine d'erba, più di latte ripieno che di sangue »).

consumati a Roma, specialmente nell'epoca della Pasqua; i piatti che se ne fanno sono simili a quelli dell'abbacchio; inoltre si preparano le *bracioline* d'agnello, in casseruola, con pesto d'aglio e maggiorana, cipolle tritate e vino bianco; vi si cuociono anche dei carciofi a spicchi.

Cibo popolare è la *coratella*, d'abbacchio, d'agnello o di capretto; essa consta del polmone, del cuore e del fegato e, per l'agnello, delle budelline e si cucina generalmente coi carciofi. Piatto comune e gustoso sono le *animelle al prosciutto*, di abbacchio o di agnello, cioè saltate in padella con fettine di prosciutto e servite con contorno di riso ovvero con dei crostini di pane fritto.

Le carni bovine. — L'ottima carne di manzo e di vitello che si trova sul mercato di Roma consente la preparazione delle pietanze più variate ed appetitose; le seguenti sono considerate fra le più caratteristiche: Il *garofolato*, carne di girello di manzo ben lardellata e fatta in umido con aglio, prezzemolo, pepe, spezie, chiodi di garofano (d'onde il nome), pomodoro e vin rosso. Lo *stufatino*, stufato fatto con fette di polpa dello stinco di manzo, condito allo stesso modo del precedente, ma senza i chiodi di garofano; lo si mangia con contorno di sedani o di cardi (*gobbi*) fatti cuocere con esso. La *coda alla vaccinara*, pezzi di coda di manzo, con pezzi di guancia (*gaffi*), fatti in umido, conditi come i precedenti e con l'aggiunta di sedani; questa pietanza era nei tempi andati la specialità dei « vaccinari » del rione Regola, ed ancor oggi la si trova in alcune trattorie del Testaccio e di Trastevere. I *saltimbocca*, piatto ritenuto originario di Brescia, ma acclimatato a Roma, tanto da esser meglio conosciuto con il nome di *saltimbocca alla romana;* è fatto di fettine di carne di vitello cui si applicano una foglia di salvia ed una fetta di prosciutto fissate ad esse con uno stecco, quindi cotte al burro. Gli *uccelletti di campagna*, fette di manzo arrotolate,

con ciascuna una foglia di salvia ed una fetta di prosciutto e fatte allo spiedo, fiancheggiate da una fetta di pane e da un pezzo di prosciutto grosso e magro, piatto appetitoso assai comune a Roma, trova però riscontro anch'esso in preparazioni consimili in uso in altre regioni. Le *coppiette*, polpette di carne di manzo tritata ed impastata con prosciutto, aglio, prezzemolo, uova, mollica di pane, parmigiano, uva secca, e pignoli, impanate, fritte nello strutto e ricotte nel sugo di carne. Gli *involtini di cavolo*, polpette di carne di manzo avvolte in foglie di cavolo e cotte al sugo. La *lingua in agrodolce*, lingua di manzo o di vitello lessata, quindi cotta in un intingolo composto di un battuto di grasso di maiale, cipolle, aglio, sedano, prezzemolo, con zucchero, cioccolata, alloro, aceto, pignoli, uva secca, prugne, ciliegie o canditi.

La *trippa alla romana*, trippa di bue fatta al sugo di carne e condita con parmigiano o pecorino grattugiato mescolato a foglie di menta; è uno dei piatti più noti della cucina romana. Il *torciòlo*, fette di pancreas condite d'olio, sale e pepe e cotte sulla griglia; è cibo molto apprezzato per la sua appetitosa delicatezza. La *milza di bue*: se ne fa largo uso a Roma, fritta in padella con olio, acciughe, aglio, o con strutto, pepe, vino rosso e pomodori, o con crostini. Il *polmoncino di vitello*, pezzetti di polmone fatti in umido, con aromi e vino bianco, rosso, con o senza pomodoro. La *pagliata:* è così chiamata la parte più alta degli intestini di vitello e di bue ed è una specialità della cucina popolare romana; gli intestini opportunamente preparati vengono cotti al tegame con strutto, lardo, cipolle, sedani e prezzemolo, cui si aggiungono del vino e della salsa di pomodoro; si servono con contorno di risotto o di maccheroni detti *rigatoni*, fatti al sugo; la *pagliata* si fa anche alla griglia.

Le carni suine. — L'Agro fornisce a Roma delle carni suine della miglior qualità, delle quali si fa grande consumo; spesso si trova sul mercato anche il cinghiale. Le *costarelle con la panuntella*, costolette di maiale cotte alla griglia e servite con fette di pane intrise nell'unto di cottura. Il *lombello*, fette di filetto di maiale cotte allo spiedo alternate con fette di prosciutto e di pane. I *fegatelli*, pezzi di fegato di maiale avvolti nella rete, cotti allo spiedo tra foglie d'alloro e fette di pane. Il *maiale in agrodolce*: si impiega la parte del prosciutto che si fa cuocere con strutto, prosciutto salato, cipolle, sedani, carote, prezzemolo, aglio, pepe e vino; l'intingolo che se ne ottiene è completato con zucchero, cioccolata, aceto, alloro, pignoli, uva, ciliegie e prugne secche, cedro ed arancio canditi, ottenendosi così la salsa agrodolce con la quale il maiale viene servito. Il *cinghiale in agrodolce* è la stessa preparazione, salvo che la carne di cinghiale viene preventivamente marinata, tenendola per un paio di giorni in un liquido composto di vino ed aceto cotto con cipolle, sedani, carote, alloro, timo, pepe, chiodi di garofano.

A Roma si fa molto consumo di salumi, per gran parte d'importazione: quelli locali (salame uso Fabriano, salame *corallina*, coppe, ecc.) sono tuttavia ottimi ma non presentano particolari caratteristiche; se ne eccettua il prosciutto: infatti il prosciutto del Lazio, come quello delle regioni finitime — Umbria, Marche, Abruzzo — è notevolmente più salato di quello dell'Alta Italia, spesso è affumicato e generalmente lo si consuma dopo una stagionatura più prolungata.

Il pollo. — È tipico piatto romanesco il *pollo in padella*, tagliato a pezzi e cotto con prosciutto, pepe, aglio, maggiorana, vino e pomodori che formano un intingolo assai appetitoso. Le *budelline* di pollo, fatte in umido o « brodettate », sono cibo popolare apprezzato.

Il tacchino. — Nella cucina romana il *tacchino* — o *gallinaccio* — ha larga parte; una specialità di essa è il *gallinaccio brodettato*, cioè fatto in casseruola con strutto, prosciutto, cipolle, farina, vino bianco, tuorli

d'uovo sbattuti ed aromatizzati con succo di limone, prezzemolo e maggiorana.

La lepre. — Nella campagna romana, ove la lepre è abbondante, la si cuoce in casseruola con ventresca di maiale, aglio, funghi secchi, chiodi di garofano, timo, lauro, vin rosso, a cui si aggiungono il fegato tritato ed il sangue della lepre stessa.

Le lumache. — Vanno qui ricordate massimamente in relazione alla festa della notte di S. Giovanni (24 giugno) che richiama attorno alla Basilica lateranense tutta la popolazione di Roma: a tarda ora in tutte le trattorie è il rituale piatto di lumache quello che troneggia; lumache «di vigna», lessate prima poi fatte al tegame con una salsa composta di olio, aglio, acciughe, pomodori freschi, pepe, foglie di mentuccia e peperoncini rossi, assai saporita e piccante.

Le ortaglie. — Le verdure ed i legumi forniti in grande quantità e varietà dall'Agro sono universalmente apprezzati per i loro requisiti singolarissimi di bontà: in particolare godono di grande e meritata fama i carciofi romani, come i piselli, le insalate, i finocchi, i broccoli, i broccoletti.

Tra i piatti di verdura eccellono i celeberrimi *carciofi alla giudìa* (1); i teneri carciofi primaticci romani (*cimaroli*) mondati accuratamente delle parti dure, mozze le punte e lasciato ad essi un buon pezzo di gambo, vengono fritti in abbondante olio d'oliva, conditi di sale e pepe; a cottura ultimata, e lievemente schiacciati per divaricarne le foglie, assumono l'aspetto seducente d'un fiore col suo stelo, di color dorato, squisiti di sapore e di consistenza delicatamente croccante; piatto di origine israelita, i carciofi alla giudìa, sono preparati alla perfezione in non poche trattorie romane. Vanno ricordati anche i *carciofini sott'olio* famosa specialità romana che costituisce un prelibato antipasto, o contorno. I *piselli al prosciutto* sono un'altra pietanza prettamente romanesca, particolarmente squisita quando sia fatta con i dolcissimi piselli dell'Agro: sono cotti in casseruola con lo strutto, un po' di brodo e delle fettine di prosciutto, e per quanto si tratti di una vivanda semplicissima, essa è veramente appetitosa e delicata.

---

(1) Il poeta Luciano Folgore ha scritto espressamente per la *Guida Gastronomica* del Touring la brillante lirica che segue:

CARCIOFI ALLA GIUDÌA.

Si prendono carciofi romaneschi
grossi, teneri e freschi
e si levano lor le prime foglie
poscia a quelle che restano si toglie,
mediante un affilato coltellino,
la parte dura per lasciar la molle.
Dopo aver tornito per benino
le panciute corolle,
si immergono nell'acqua d'un catino,
dal succo del limone acidulata,
poi si dà lor col panno un'asciugata,
si schiacciano un pochino sul tagliere,
si condiscon col pepe e con il sale,
si mettono a giacere nel tegame ospitale
e immerse in abbondante olio d'olivo
si fanno cuocer sopra un fuoco vivo.

A cottura ultimata troveremo
che il carciofo somiglia a un crisantemo
dalla corolla tonda e spampanata;
allora con la mano
spruzzeremo (tenendoci lontano)
sopra l'olio bollente acqua gelata
e il carciofo nell'olio scoppiettante
presto diverrà d'oro croccante.

A questo punto il piatto è bello a posto
pronto a dar molti punti al pollo arrosto,
al timballo, al budino, allo sformato,
e ogni morto appetito
verrà rimesso a nuovo e invigorito,
chè tale piatto è (chi lo nega ha torto)
roba da far risuscitare un morto.

Questi sono i carciofi alla giudìa,
dal torso snello e dal sapor gustoso,
chiamati in romanesco «sciccheria»;
rasserenano il matto ed il geloso,
dan lustro e vanto alla gastronomia,
riconcilian la sposa con lo sposo,
ammansiscon la suocera più arpia,
e a pranzo, a cena, in casa e all'osteria,
oro croccante, amor d'ogni goloso,
questi sono i carciofi alla giudìa.

Altri piatti proprî alla cucina romana sono: i *fagioli con le cotiche*, fagioli bianchi lessati, a cui s'aggiungono delle abbondanti cotiche di maiale pure lessate, che si fan cuocere in casseruola con un soffritto di strutto, prosciutto, prezzemolo, aglio e cipolla addizionato di salsa di pomodoro; la *cicoria strascinata*, lessata e condita con un soffritto di strutto, aglio, e pepe (serve anche per contorno, come altre verdure preparate nello stesso modo); i *broccoletti di rape*, comunissimi in tutto il Lazio «strascinati» ovvero cotti « a crudo » (cioè senza essere stati lessati prima) all'olio o allo strutto, con aglio; i *broccoli* fatti al prosciutto oppure « a crudo », come i precedenti; i *fagiolini a corallo*, cotti « a crudo » nello strutto, con cipolla, pomodori e prezzemolo; l'*indivia* pure « a crudo » con olio, aglio, pepe e foglie di menta; i *peperoni* fatti in padella, con strutto e cipolla, con o senza guanciale di maiale; i *pomodori* ripieni di riso e cotti in teglia all'olio, acciughe, aglio, pepe, e foglie di menta; le *zucchine marinate* cioè fritte nell'olio quindi condite con aglio tritato, basilico, prezzemolo e poste a marinare in una salsa d'aceto. Sono anche a ricordare le ottime *insalate* romane; le magnifiche *lattughe*, *indivie*, *scarole*, e le saporite *lattughelle*, *cicorie*, *cappuccine*, *rughette*, la *misticanza* (1) (mescolanza) fatta di numerose varietà d'insalate di campo, i sedani, i finocchi ed i pomodori crudi, conditi con olio, aglio e basilico; s'aggiungono ad esse le insalate di verdure cotte — spinaci, cavolfiori, fagiolini, asparagi di campo, broccoli, broccoletti — fatte «all'agro» cioè condite con sale, pepe, olio e succo di limone.

---

(1) Versi romaneschi d'Augusto Jandolo su « *La misticanza* »:

« *Misticanza d'indiviola,*
d'erba noce e de riccetta,
caccialepre e lattughella
co' du' fronne de rughetta;
misticanza delicata,
saporita, profumata! »

I formaggi. — La casearia romana, prevalentemente basata sull'impiego del latte di pecora, ha come specialità notissime il *formaggio pecorino*, la *ricotta* e la *provatura*.

Della famiglia dei formaggi pecorini il più illustre esponente è il *pecorino romano*; esso ha origine nell'Agro, ove se ne fa grande produzione, e devesi annoverare tra i formaggi che godono maggiore reputazione in Italia ed anche all'estero. È preparato dai pastori con latte di pecora intero, in forme cilindriche più larghe che alte, dal peso di 6 a 10 chili; la crosta ne è dura, la pasta bianca o bianco-grigiastra, untuosa, con sapore salato, piccante ed odore pecorino caratteristico. Nel primo anno d'età si usa come companatico, invecchiando diventa un eccellente formaggio da grattugiare, talora estremamente piccante, assai usato specialmente nell'Italia centrale e meridionale come condimento di minestre e paste asciutte.

La ricotta è un prodotto che si ottiene dalla cottura del siero di latte residuato della fabbricazione del formaggio: la *ricotta romana*, a differenza di altre ricotte, è fabbricata dal siero del latte di pecora ed è particolarmente apprezzata perchè grassa, fragrante e delicata, di graditissimo sapore. A Roma, come in tutto il Lazio e le regioni contermini, se ne fa un grandissimo consumo e la si esporta in quantità anche nelle altre regioni dell'Italia. La si usa pura, in luogo del formaggio, ovvero dolcificata con zucchero e aromatizzata con polvere di cannella o di caffè; rientra, come si è veduto, in diversi piatti di cucina, fra cui i ravioli; la si spalma su fettine di pane da mangiare col caffè - latte; tagliata a fette, infarinata, dorata all'uovo e fritta dà saporite frittelle che si spolverizzano di zucchero; se ne preparano budini, incorporata a farina, uova, zucchero, cannella, buccie candite di cedro e d'arancio, rasura di limone e rhum, quindi cotta al forno; se ne fanno infine dei *bocconotti*, pasticcini di pasta frolla ripiena

di ricotta condita come s'è detto. La ricotta è dunque una delle migliori attrattive della gastronomia romana.

Le *provature* appartengono ai cosiddetti formaggi di pasta filata e sono perciò parenti della *mozzarelle* e delle *provole* meridionali. Le provature romane sono fatte di latte di bufala ed hanno la forma e la grandezza d'un uovo: si consumano fresche come campanatico, ovvero se ne preparano dei crostini — i *crostini alla provatura* sono vecchia specialità romanesca — fatti di fette di pane alternate a fette di provatura e cotte allo spiedo, ungendole con burro ovvero con burro e pasta d'acciughe; altra specialità sono le *pagnottelle con la provatura ed alici*, cioè panini spaccati a metà, unti d'olio, riempiti d'una fetta di provatura, qualche filetto d'acciuga, sale e pepe, e passati brevemente al forno.

I dolci. — Roma, come tutte le grandi città, conta un buon numero di pasticcerie, parecchie delle quali hanno conquistata una vasta fama per la squisitezza dei loro prodotti; nei ristoranti, egualmente, v'ha modo di farsi servire dei dolci da tavola d'ogni varietà e d'ogni raffinatezza. Ma per quanto riguarda la dolciaria di carattere locale, devesi convenire che essa è alquanto modesta e poco originale; si possono bensì enumerare parecchie confezioni tradizionali, ma esse sono comuni anche ad altre regioni, onde non potrebbe dirsi che sieno delle specialità romane, anche se nel modo di preparazione presentino qualche modalità differenziale. Debbono quindi considerarsi piuttosto come dei dolci di uso predominante, quali il *pasticcio di maccheroni*, la *zuppa inglese*, la *chantilly* (panna montata, o *sciantigliè* in romanesco), le *frappe*, la *crostata* (abitualmente con composto di visciole), le *frittelle* di pasta lievitata e di riso ed i *bignè* tradizionali per S. Giuseppe, le *fave dolci*, per l'epoca dei Morti. Sono invece più caratteristici: i *gnocchi di latte*, fatti di latte, uova, farina e burro e cotti al forno; i

pasticcetti di gnocchi, pasticcini di pasta frolla ripieni di pasta dei gnocchi di latte; la *giuncata*, fatta di latte rappreso, per l'Ascensione; le *frittelle*, fatte di pasta dolce lievitata, specialità delle friggitorie romanesche per il giorno di S. Giuseppe; la *pizza di Pasqua*, focaccia di farina, uova e ricotta; i *maritozzi*, dolci della forma di panini ovali, fatti di soffice pasta lievitata, con pignoli, uva secca e scorza di arancio candita, che si trovano tutto l'anno dai fornai e nelle pasticcerie, ma che sono di particolare tradizione in Quaresima; il *pangiallo*, fatto di pasta lievitata e zuccherata, con molta uva zibibbo, scorze candite di limone e d'arancio, pinoli, mandorle, spezie e olio, verniciato con una pastella di farina, olio e zucchero, e cotto al forno; il *pan pepato*, non molto dissimile dal precedente, ma con l'aggiunta di miele e di marmellate di frutta e ricoperto di zucchero ghiacciato o di cioccolatte. Questi ultimi due dolci sono assai gustosi e per il passato, più ancora d'oggi, erano di prammatica per il Natale.

PROVINCIA DI ROMA

Nei centri della provincia la cucina non si discosta da quella della metropoli. Alcuni di essi hanno tuttavia qualche specialità propria, più o meno nota, parecchi sono rinomati per la produzione di verdure, frutta, carni, latticini; ai margini della provincia si riscontra, come quasi sempre avviene, un influsso più o meno spiccato delle costumanze proprie alle regioni finitime; è così, ad esempio, che nella parte della provincia romana confinante con la Campania — già appartenente alla provincia di Caserta — prevale una gastronomia nettamente meridionale, napolitana.

ALBANO LAZIALE. — Cavoli, broccoli, patate.

ARSOLI. — Patate.

BASSIANO. — Prosciutto di montagna. — Olio.

BRACCIANO. — Fagiolini — Trote, *lattarini* del lago.

CASTELGANDOLFO. — Frittura di *lattarini*, piccoli pesci del lago di Albano. — Anguille e trote del lago — Pesche.

CASTEL MADAMA. — Salumi. — Pere zuccherine.

CIVITAVECCHIA. — Uva da tavola del Giglio. — Beccaccie, tordi, quaglie, palombacci — Triglie, merluzzi, cefali, spigole, aragoste; a Civitavecchia si preparano delle prelibate *zuppe di pesce* — Ricotta di produzione locale — Pizza di Pasqua — *Sambuca*, buona anisetta di media alcoolicità.

ELENA. — Cavoli.

FONDI. — Pomodori — Aranci — Uva *moscato* — Mozzarelle di bufala.

FORMIA. — Caciotte, mozzarelle del Garigliano. — Triglie, sogliole, spigole, *mazzacuogni* (simili agli scampi), cozziche di Elena, vongole, telline di Minturno. Zuppe di pesce. Sogliole al *gratin* (v. Gaeta).

FRASCATI. — Olio — Ciambelle di Frascati: *tisichelle*, piccole, con semi d'anici, secche; ciambelle al vino; ciambelle cresciute, di pasta di maritozzi, senz'uva, con uova, molto larghe; ciambelloni; biscotti alla mandorla.

GAETA. — Pesci del golfo, specialmente sogliole e gamberoni: le sogliole si preparano particolarmente al *gratin*, con olio, origano, aglio, pane grattato e limone. Zuppa di vongole, ed altri piatti della cucina napolitana. — Olive di Gaeta, in salamoia, grosse, saporitissime, molto rinomate.

GENZANO. — Asparagi — *Spiedini*, crostini con uno strato di carne pesta e provatura, cotti al forno.

GROTTAFERRATA. — Olio.

LANUVIO. — Biscotti e biscottini di Natale, fatti con farina, miele, noci trite e mandorle, con o senza pepe — Struffoli, pallottole di pasta dolce avvolte nel miele, dopo fritte, e servite su foglie d'alloro.

MARANO EQUO. — Cipolle.

MARINO. — Cipolle bianche e dolci.

MONTE CÓMPATRI. — Olio — Funghi *gallozzi*, ottimi al sugo.

MONTEPORZIO CATONE. — Olio.

NEMI. — *Lattarini*, piccoli pesci di frittura: è la specialità offerta nelle trattorie locali — Fragole, mele.

PALESTRINA. — Broccoli — Fettuccine all'uovo, al sugo di carne con *rigaglie* di pollo, ovvero in timballi al forno. — Il « *giglietto* », biscotto della forma del giglio fiorentino: vuolsi che la ricetta ne sia stata portata dalla Spagna da un tal Giglietto, servitore d'un messo colà inviato nel 1630 da Urbano VIII, che l'aveva sottratta alle monache d'un convento di Siviglia.

PALOMBARA SABINA. — Ciliegie — Salumi.

PIPERNO. — Carciofi.

PRIVERNO. — Carciofi — Mozzarelle chiamate *abbòte*.

ROCCA DI PAPA. — Funghi detti *sfogatelli*, di gradevole sapore ed aroma: si fanno fritti o in umido.

ROCCAGORGA. — Provature di bufala.

ROCCA PRIORA. — Formaggio pecorino.

SERMONETA. — Olio.

SEZZE. — Carciofi.

SONNINO. — Prosciutto di montagna — Olio — Frutta secca (anche per esportazione).

SPERLONGA. — Uva « *moscato* » — Mozzarella di bufala.

SPIGNO SATURNIA. — Prosciutto.

SUBIACO. — Sedani bianchi — Trote dell'Aniene — Prosciutti affumicati — Salsiccie — Pasta all'uovo detta *fieno* — Miele — *Subiachini*, dolci di pasta di mandorle.

TERRACINA. — Uva *moscato* celeberrima per la sua bontà e profumo — Pasta all'uovo.

TIVOLI. — Uva *pizzutello*, dolce, profumata a lunghi acini, di grande fama — Olive secche ed affumicate — Trote dell'Aniene — Mortadella e salame — Pane casareccio — Tagliatelle all'uovo, dette localmente *curioli* — Dolci pasquali chiamati *cavallucci*, fatti con farina, uova e miele, a cui è data la forma di piccoli cavalli.

VELLETRI. — Funghi: *galletti* o *gallinacci*, *spugnole*, *sfogatelli* — Carciofi *alla matticella*, imbevuti d'olio e cotti sulla brace di tralci di vite.

ZAGAROLO. — Dolce detto *ciambella sbattuta*.

PROVINCIA DI FROSINONE

La Ciociaria è regione agricola e pastorizia, in buona parte montana, ove si coltivano ortaglie e frutta in abbondanza, si producono olii eccellenti e si alleva bestiame dalle carni pregiate, specialmente gli abbacchi. Molto ricercati sono anche i salumi ed i latticini di varie località della provincia.

La cucina non differisce da quella comune romana, onde non ha caratteri proprî. Si possono ricordare, tra le pietanze, i *maccheroni alla ciociara*, di pasta all'uovo casalinga, cotti «al dente» e conditi con sugo di carne e pomodoro; e l'*acqua cotta*, zuppa fatta con verdura e fette di pane, con o senza uova, con varie erbe aromatiche e condita all'olio e pepe; tra i dolci, le ciambelle, le *pigne* all'uovo (ciambelloni), le pizze, le frappe.

FROSINONE. — Piselli dolci — Prosciutti.

ANAGNI. — Prosciutti — Timballo alla Bonifacio VIII (papa Benedetto Caetani, d'Anagni) composto di fettuccine all'uovo, condite con sugo di carne, regaglie di pollo, funghi e tartufi, ricoperti con larghe fette di prosciutto cotto al forno.

AQUINO. — Anguille, gamberi, rane — *Canescioni* (ravioli ripieni di ricotta).

ATINA. — Fagioli bianchi *cannellini* — Scamorze.

CASSINO. — Prosciutti.

COLLEPARDO. — Liquori della Certosa di Trisulti.

ESPERIA. — Grosse olive, simili a quelle di Gaeta.

FERENTINO. — Prosciutti.

GUARCINO. — Amaretti.

SORA. — Cipolle — Ciliegie — Tartufi neri — Trote e gamberi (zuppa di gamberi) — Ciambelle di Sora, di pasta lievitata lessate poi cotte al forno — *Calascioni*, ravioli ripieni di ricotta o formaggio.

TUSCANIA. — Asparagi di bosco. — Cinghiali — Formaggio pecorino di Maremma.

PROVINCIA DI RIETI

La Sabina, ricostituita nella provincia di Rieti, ha strette affinità gastronomiche con la provincia di Roma. Il territorio è ricco di erbaggi, che vengono anche esportati a Roma ed in altri luoghi; v'ha grande allevamento di bovini e suini, con ottima produzione di formaggi e di salumi. Trote squisite si pescano nel Velino e nella Peschiera, gamberi nel Turano, gamberi, lucci e tinche nel lago di S. Pastore.

RIETI. — Radiche di cicoria — Salami e salsiccie secche — Pizza di Pasqua — *Terzetti alla reatina*, dolci composti di noci, miele, zucchero, uova e pepe, messi su foglie di lauro.

AMATRICE. — Mortadelle di carne di maiale, di piccole dimensioni, completamente differenti dalla mortadella bolognese. — *Maccheroni all'amatriciana* (v. Roma).

ANTRODOCO. — Marroni.

BORGOCOLLEFEGATO. — Marroni.

CITTADUCALE. — Trote della Peschiera — Gamberi di allevamento locale.

LEONESSA. — *Fiore molle*, formaggio pastoso, molle, sapido ed aromatico, colorato lievemente in giallo con zafferano; ricorda il « bel paese ».

PROVINCIA DI VITERBO

Anche questa provincia è ricca di prodotti agricoli e di bestiame, di cui buona parte è esitata sul mercato di Roma ove è assai apprezzata. Varie località di essa hanno prodotti di particolare rinomanza che sono più sotto elencati.

La gastronomia viterbese è fondamentalmente simile alla romana; alcuni cibi sono tuttavia tipici di Viterbo. Così la *mortadella di Viterbo*, salume di pura carne di maiale, che non va confusa con la celeberrima mortadella bolognese, dalla quale differisce per sa-

pore ed aroma; la *minestra di ceci e mosciarelle* (castagne bianche secche); *i gnocchi con le noci*, gnocchi di patate, con noci peste, zucchero e cannella; i *tortelli* ripieni d'un composto di ricotta, zucchero, uova, cannella, spezie, buccia di limone, rhum, che si fanno lessate o fritte; le *struffole*, pallottole dello stesso ripieno, fritte; le *carote di Viterbo*, cotte in salsa dolce e vendute in barattoli come specialità locale; la *crema di castagne*, marmellata fatta con castagne e venduta in vasetti. Senza essere delle specialità sono pure da notare, come ottimi prodotti locali, le provature ed il formaggio pecorino, la porchetta, i maritozzi, la pizza di Pasqua (dolce), le ciambelle di Natale con anici, i ravioli ripieni di ricotta con zucchero e cannella, i maccheroni con le noci: di pasta sfoglia, con noci, cannella, zucchero e cioccolata. Anche a Viterbo, come a Civitavecchia, si prepara un'anisetta chiamata *Sambuca*.

BOLSENA. — Il lago è assai pescoso: sono celebri le anguille (1) ed i capitoni dei vivai di Marta, i lucci e le tinche; quest'ultime si fanno in brodo con i tagliolini o in umido coi piselli. Vi si trovano pure coregoni, trote e cefali.

GROTTE DI CASTRO. — Fagioli gialli, di rapida cottura e di prelibato sapore, detti *quarantini*, perchè vengon seminati dopo il raccolto del grano e maturano in 40 giorni tra l'agosto e il settembre. Lenticchie simili a quelle di Onano il cui territorio è confinante con quello di Grotte.

ONANO. — Lenticchie rinomatissime e largamente esportate.

ORTE. — Piselli.

S. LORENZO NUOVO. — Fagioli *quarantini* — Pesci del lago

(1) Dante nel XXIV canto del *Purgatorio* pone tra i golosi Papa Martino IV:

« ....*e purga per digiuno*
L'anguille di Bolsena e la vernaccia ».

Jacopo della Lana, commentando questi versi, dice di Papa Martino IV: « Fu molto vizioso della gola e fra l'altre ghiottonerie nel mangiare ch'elli usava, faceva tòrre l'anguille del lago di Bolsena, e quelle facea annegare e morire nel vino della vernaccia; poi fatte arrosto le mangiava; ed era tanto sollecito a quel boccone che continuo ne voleva, e faceale curare e annegare nella sua camera ».

di Bolsena. — Vi ha grande produzione di aglio, che si espone alla fiera di S. Giovanni (24 giugno) e di ottime cipolle (settembre e ottobre) — Piatto locale è la zuppa di fagioli alla contadina.

SORIANO NEL CIMINO. — Castagne e nocciole.

TARQUINIA. — Carciofi — Formaggio pecorino. — Lumache.

TUSCANIA. — Lattuga liscia incappucciata; fagioli *quarantini*; sedani — Manzo e vitello maremmano; abbacchio — Cinghiale — Palombacce e beccacce — Lumache *vetriole* di Montebello; specialità locale sono le lumache al sugo con la trippa — Pasticcio di maccheroni con le noci, dolce di Natale.

I VINI DEL LAZIO.

Il Lazio conta tra le regioni vinicole più famose d'Italia: la vite vi trionfa ovunque, nella piana ondulata dell'Agro romano, come sui colli ubertosi dei Castelli e lungo le giogaie appennine che intersecano il paese, sulle rive dei laghi, come lungo il Tevere ed i suoi affluenti, maritata ad alberi robusti o in bassi e fitti filari, in filari più alti, semplici e doppi, o in folte spalliere. E son vitigni di gran nome, come il *Trebbiano*, il *Bello*, la *Malvasia*, il *Moscatello*, il *Bonvino*, il *Cesanese*, il *Sangiovese*, il *Tor dei Passeri*, l'*Aleatico*, e molti altri ancora, fra i quali non pochi tra i più reputati di marca forestiera; e sono vini bianchi dal bel colore d'oro, vini rossi dallo scintillante rubino, di sottile e delicato profumo ovvero di robusto aroma, di buon grado alcoolico tutti, secchi o *asciutti* gli uni, dolci o *pastosi* gli altri e, come suol dirsi, *sulla vena*, gli intermedi.

Sono celebrati fra tutti i VINI DEI CASTELLI ROMANI: la zona ove si producono, nei Colli Laziali, è costituita dai territori di Frascati, Grottaferrata, Albano, Marino, Genzano, con quelli di Ariccia, Castelgandolfo, Colonna, Lanuvio, Monte Còmpatri, Monte Porzio Catone, Nemi, Rocca di Papa, Rocca Priora. « Siamo — scriveva Hans Barth nel notissimo suo volume

Osteria — nel nostro paradiso più ideale, in una plaga tutta di templi bacchici, nel paese fatato del bevitore, ove ogni casa è una cantina e un altare del culto orgiastico, dove ogni sgabello posto dinanzi ad un bacile è un tipico tripode. Qui è il campo del Dio coronato di pampini; i pali delle viti, come le innumerevoli piramidi di fucili di un esercito, e come un'apocalittica fortezza, circondano e difendono i luoghi della grazia, e l'odor del vino e il sole si spandono poeticamente su tutta questa terra... ».

Il tipo del vino bianco dei Castelli è il FRASCATI, limpido, di color dorato, di gradevolissimo sapore, austero negli asciutti, morbido in quelli sulla vena, dolce nei pastosi; il tenore alcoolico è sui 12°-14°, talora anche oltre i 15°. Da esso non differiscono i vini delle altre località di produzione più reputata, fra i quali papa Leone XIII ricordava il vino d'Albano:

> « *Albano e cella jubeas purissima vina*
> *Apponi: exilarant animos curasque resolvunt* ».

Tra i vini rossi dei Castelli predomina il CESANESE, di color intenso e vivace, sapido, profumato, di elevata gradazione alcoolica (13° a 16°), prodotto specialmente a Marino e Grottaferrata.

Vini analoghi a quelli dei Castelli sono prodotti a Velletri ed a Paliano, sulle colline prenestine, ad Olevano, Palestrina e Zagarolo, e lungo il littorale da Anzio e Nettuno. Vini bianchi assai ricercati sono il *Castel Bracciano* del Lago di Bracciano ed il *Castel Sindici* di Ceccano.

A Montefiascone gode d'ampia fama l'EST, EST, EST! nome legato ad una ben nota storiella: vuolsi infatti che nell'anno 1111 al seguito d'Arrigo V, in viaggio per Roma ove doveva essere incoronato imperatore dal papa, fosse il vescovo Johannes Fugger, il quale si faceva precedere da un servo incaricato di segnare con la parola EST le osterie ove si trovasse del vin buono: pare che il famiglio fosse particolar-

mente colpito dal Moscato di Montefiascone, ove infatti ripetè tre volte le fatidica parola: il Fugger fu dello stesso avviso e non solo ne bevve assai, ma giunto a Viterbo se ne tornò a Montefiascone e ne bevve dell'altro, sino a morirne. Il Fugger è sepolto nella chiesa di S. Flaviano (1) a Montefiascone, e sulla sua tomba presso l'altar maggiore figura la scritta: « Est est est pr[opter] nim[ium] est hich Jo[annes] de Foueris do[minus] mortuus est ». Si dice che l'epitaffio sia stato posto dal fedel servo Martino, che al padrone aveva segnalato il nettare del quale era perito. Questa storia, o leggenda che sia, è da altri riferita non al prelato Fugger, ma ad un altro compagno di viaggio di Arrigo V, dal nome di Giovanni Deuc. Ad ogni modo il nome di EST, EST, EST! è rimasto al Moscato di Montefiascone, che è un vino color paglierino, profumato, frizzante, amabile, contenente da 8° a 10° d'alcool; è vino da fin di tavola e si conserva in bottiglia. A Montefiascone si produce pure un buon Vino santo.

Vini assai delicati di *Cesanese* (fatti con la varietà *Cesanese d'Affile*) si trovano nell'Alta Valle dell'Aniene ad Affile, Subiaco, Canterano, Roiano, Arsoli, Cervara e così pure nella plaga dei monti Simbruini ed Ernici, ad Acuto, Alatri, Fiuggi, Piglio, Serrone, Veroli.

Il *Cesanese* del Piglio, del Serrone e di Olevano gode di ottima fama, come vino da bottiglia assai serbevole, di color rosso carico, di sapor morbido o asciutto, di grazioso profumo, con 13° a 14° d'alcool.

Anche nel Lazio — come nella Romagna, in Toscana, nelle Marche, nell'Umbria e nelle Puglie — l'ALEATICO ha eccellenti rappresentanti; vino dal color rosso intenso, dal profumo caratteristico non confondibile con alcun altro, di sapore amabile ed aggraziato, di buon tenor alcoolico (11° a 13°) è particolar-

---

(1) Guida d'Italia del T. C. I. Italia Centrale, 3° Vol. 1923 - pag. 407.

mente rinomato quello di Gradoli, di Bolsena, di Grotte di Castro, di Montefiascone, come vino superiore da bottiglia. Nella zona del lago di Bolsena vengono pure prodotti dei buoni vini di Moscato (affini all' EST, EST, EST! e che si vendono sotto questo nome) e così anche dei tipi di vin rosso somiglianti ai vini di Toscana, che si hanno altresì nel Viterbese ed in Sabina, a Cantalupo, Montopoli, Fara ecc. Vini bianchi pregevoli si producono a Morlupo e Leprignano, alle falde del Soratte e nei Monti Cimini, a Ronciglione e Vignanello: il vino bianco di Vignanello, già cantato dalla Musa di Gioacchino Belli, ha meritato l'elogio entusiastico di Hans Barth, che lo chiama «il divino Vignanello», deliziosissimo fra tutti i *frizzanti*.

Sono ancora da ricordare la BARBÈRA d'Anagni, asciutta e profumata, con 12°-13° d'alcool; i vini bianchi di Allumiere, Tolfa e Cerveteri, asciutti, gradevoli, profumati, moderatamente alcoolici (8° a 10°); il CANNAIOLA di Marta (sul Lago di Bolsena) rosso, dolce, abboccato (10°-11° d'alcool); il CECUBO di Sperlonga, di color rosso pallido, secco, di buon aroma, sui 12° d'alcool.

ABRUZZO E MOLISE

L'Abruzzo è una delle regioni d'Italia ove le tradizioni locali sono tuttora meglio mantenute, nei pittoreschi costumi, nelle festività caratteristiche, nelle usanze domestiche e quindi anche nelle abitudini alimentari; queste però non comportano specialità numerose, chè anzi vari cibi sono comuni anche alle regioni limitrofe. La gastronomia abruzzese è essenzialmente quella di un popolo sobrio, alieno dalle raffinatezze, amante più che altro di vivande semplici e saporose.

In quasi tutto l'Abruzzo si coltivano legumi, ortaglie e frutta delle migliori qualità, di cui si fa anche buona esportazione. Ottime carni fornisce il bestiame nutrito sui pascoli montani; estesa e fiorente l'industria casearia, coi tipici prodotti centro-meridionali di formaggio pecorino, caciocavalli, provole, scamorze, e la lavorazione delle carni suine che dà salumi molto ricercati in Abruzzo e fuori. Come nelle Marche e dell'Umbria, è caratteristica abruzzese il largo consumo di *porchetta*, il maialino di latte cotto al forno con erbe aromatiche. Olii finissimi sono la specialità d'alcuni centri, altri hanno conquistato una meritata rinomanza per le loro paste alimentari. Ricca è la pesca lungo tutto il littorale abruzzese; triglie, sogliole, spigole e merluzzi, calamari, seppie e pannocchie danno luogo a pietanze prelibate, nella confezione delle quali — a cominciare dal *brodetto* — parecchie località sono famose.

La specialità principale e più generalizzata, che potrebbe dirsi il «piatto nazionale» dell'Abruzzo, è rappresentata dai *maccheroni alla chitarra*; questi sono

fatti di pasta all'uovo (*pèttola*), spianata in foglio sottile, che vien stesa sulla « chitarra », telaio di legno quadrato o rettangolare, sul quale sono tirati dei fili d'acciaio; premendo la sfoglia col mattarello, essa cade al disotto, tagliata in fettuccine sottili di forma quadrangolare a spigoli vivi, resa soda e compatta dalla pressione del mattarello. In sostanza la specialità risiede soprattutto nel modo di confezione della pasta, ma v'ha chi assevera che anche questa speciale tagliatura le imparte una singolare squisitezza.

I maccheroni alla chitarra si fanno asciutti, con varî condimenti; il più usato di essi è il sugo di ragù d'agnello reso profumato dall'impiego dei peperoni.

In Abruzzo, ed in genere in tutto il Mezzogiorno d'Italia, il peperone costituisce il condimento principe di quasi ogni vivanda ed è una vivanda esso medesimo. Ve ne sono di tutte le varietà e forme, a polpa carnosa o coriacea, dolci o piccanti, e se ne fa uso larghissimo specialmente nelle campagne.

I peperoni si consumano freschi, secchi ed in polvere.

I freschi si mangiano crudi, conditi con olio, ma più frequentemente fritti interi, o tagliati a fette se grossi, o arrostiti, ovvero ripieni di pan grattato, acciughe ed olio, quindi cotti.

I peperoni secchi sono di due qualità: i dolci, che sono i più grossi, e si fanno fritti all'olio o fritti all'uovo (piatti d'inverno); i forti, volgarmente chiamati *lazzaretti* o *diavoletti*, sono piccoli e lunghi, estremamente piccanti ed intensamente aromatici, e servono da condimento. Al principio d'autunno non v'ha casa di campagna che non abbia appese alle finestre, ad essiccare, lunghe file di peperoni, che poi si conservano per l'inverno o si vendono sui mercati.

I peperoni essiccati, pestati nel mortaio e passati al setaccio danno una polvere rossa, più o meno piccante e profumata a seconda delle varietà impiegate, che s'adopera per condimento.

PROVINCIA DI AQUILA

Nelle campagne aquilane si produce una qualità di sedani che può essere considerata come una specialità: infatti i *sedani d'Aquila*, grossissimi, teneri, bianchi, aromatici, sono ben noti e ricercati non solamente in Abruzzo, ma anche sugli altri mercati italiani: localmente si consumano crudi, conditi con olio, pepe e sale, ovvero cotti nella minestra in brodo. Anche i cardi, o *cardoni d'Aquila*, di grandi dimensioni, completamente bianchi e tenerissimi, godono di molta rinomanza: cotti nel brodo, quindi conditi con formaggio ed uova sbattute, costituiscono il piatto di rito della prima festa dopo il Natale.

Generalmente parlando, la produzione delle verdure e della frutta è cospicua nell'Aquilano: come Aquila per i sedani ed i cardi, altre località, che saranno più oltre menzionate, sono ben note per le qualità che vi si coltivano, talune delle quali vengono quasi considerate come delle specialità. È interessante rilevare altresì l'estesa produzione dello *zafferano* in varie parti della provincia, dove però non ha consumo; invece lo si esporta, principalmente in Lombardia e Piemonte. I centri di produzione più noti, oltre Aquila e la sua frazione di Camarda, sono Barisciano, Capestrano, Fontecchio, Poggio Picenze, San Demetrio ne' Vestini, San Pio delle Camere.

Carni, latticini e salumi sono pure largamente prodotti nell'Aquilano ed assai apprezzati anche fuori dell'Abruzzo, da cui vengono esportati. La bontà delle carni, soprattutto in fatto di vitelli, agnelli ed abbacchi, è dovuta principalmente alle qualità dei pascoli di montagna, ricchi di erbe aromatiche. Tra i latticini vanno ricordate specialmente le *scamorze*, che, sebbene non sieno originarie dell'Abruzzo, vi si

fabbricano su vasta scala e sono in verità eccellenti. Le scamorze nell'Aquilano si preparano con latte di vacca puro, ovvero misto a latte di capra, hanno la forma di pere e presentano una pasta butirrosa e delicata. Nel comune di Aquila sono rinomate quelle delle frazioni di S. Gregorio e di Onna; altre località note per le scamorze sono segnalate più sotto. Bazzano, frazione di Aquila, è conosciuto per le sue *ricottine*. Ad Aquila ed in altre località dell'Aquilano costituiscono una specialità le *salsiccie di fegato*, fatte di fegato di maiale, con condimento di cedro, arancio e pistacchi; hanno la forma di ciambelle allungate legate alle estremità.

Oltre ai maccheroni alla chitarra, e ad altre minestre, in brodo o asciutte, pure a base di pasta all'uovo casalinga (*tagliolini* e *sagnette*), sono da ricordare i *ravioli* o *gravioli*, riempiti di ricotta e formaggio tenero e cotti al forno.

Dolci dell'Aquilano sono: la *malterrata* (mandorlata), fatta di mandorle tostate, zucchero e cioccolata; le *pizzelle*, fatte con farina, uova, zucchero, limone grattugiato, cannella e strutto, cotte fra due lastre di ferro che si chiudono a libretto, risultandone delle ciambelle appiattite e croccanti; gli *scarponi*, di farina impastata con mosto cotto, noci, cioccolata e miele. Infine ad Aquila si fabbrica del *torrone alla cioccolata* che ne è specialità rinomata.

ALFEDENA. — Caciocavalli, scamorze.

AVEZZANO. — Patate del Fucino, a pasta gialla — Vitelli da latte — Liquori.

BARREA. — Trote del Sangro.

BUGNARA. — Mele *limone* e *zitelle*.

CAMARDA. — Mele *limone* — Miele.

CAMPO DI GIOVE. — Patate — Prosciutti affumicati.

CAMPOTOSTO. — Mortadelle abruzzesi fatte di carne suina magra, a forma ovoidale, legate a quattro spicchi, del peso inferiore a mezzo chilogrammo.

CANISTRO. — Castagne (*roscette*).

CANSANO. — Patate. — Prosciutti affumicati.

CAPESTRANO. — Trote del lago.

CASTEL DI SANGRO. — Trote del Sangro.

CERCHIO. — Mandorle.

CIVITELLA ROVETO. — Trote del Liri.

COLLARMELE. — Mandorle.

FAGNANO ALTO. — Tartufi neri.

FONTECCHIO. — Tartufi neri.

FOSSA. — Scamorze e burro.

GORIANO SICOLI. — Ceci bianchi e grossi, chiamati *barzelloni* — Miele di timo e d'acacia.

INTRODACQUA. — Cipolle — Prosciutti affumicati.

MOLINA ATERNO. — Formaggi di latte di vacca dolci — Trote e gamberi dell'Aterno.

OCRE. — Scamorze e burro.

OVINDOLI. — Scamorze e burro.

PAGANICA (fraz. d'Aquila) — Trote del Vera — Miele — Cipolle (il paese si ricorda anche come *Paganica delle cipolle*) — Mandorle.

PESCASSEROLI. — Vitelli, abbacchi — Trote del Sangro — Burro — Pere.

PESCOCOSTANZO. — Caciocavalli, scamorze, ricotta di latte di vacca, ricottina di latte di pecora (*cambese*) — Gamberi del Vera.

PETTORANO SUL GIZIO. — Trote del Gizio.

PIZZOLI. — Formaggio pecorino, d'impasto duro, piccante.

PRATOLA PELIGNA. — Fagioli bianchi *cannellini*.

PREZZA. — Carciofi — Mele *limone* e *renette*.

RIVISONDOLI. — Scamorze.

ROCCA DI MEZZO. — Vitelli ed agnelli: hanno carni tenerissime e gustose (pascoli d'alta montagna, ricchi di timo) — Burro.

SCANNO. — Pere spine (cultura specializzata) — Trote e tinche del lago.

SULMONA. — Ortaggi, frutta — Salumi — Confetti: la fama dei confetti di Sulmona, che si vendono sciolti ovvero in coroncine, in canestri ed in altre forme ornamentali, è antichissima (1) — Cassata abruzzese, delicata e squisita, senza ricotta, serbevole.

PROVINCIA DI CHIETI

Verdure, legumi, frutta sono prodotti largamente nella provincia, particolarmente nei centri più oltre citati, d'onde si esportano sui mercati italiani ed esteri. Specialmente nelle località montane v'ha esteso allevamento di bestiame; i vitelli, gli agnelli (l'agnello cosiddetto *cordesco* dell' Atessano è assai reputato), gli abbacchi alimentano un fiorente commercio. La fabbricazione dei salumi, a tipo casalingo, è diffusa ed apprezzata: una specialità vera e propria è la *ventricina*, salume fatto con lo stomaco del maiale insaccato con carne suina grassa e magra a pezzi piuttosto grossi, condita con peperoni, fiori di finocchio, buccia d'arancio, pepe e sale: si taglia a fette come la mortadella ed ha sapore gustoso e piccante. La ventricina si trova particolarmente nella zona montana verso il Molise. Sono tipici anche i *lommelli* e le *mulette*, carni di maiale salate e affumicate. I latticini sono largamente rappresentati dal pecorino, dalle scamorze, provole, ricotte e giuncate, del caciocavallo e dalle manteche o *burrelle*, piccole sfere di burro incluso in un involucro di provola (v. Campania).

Centri principali per la pesca sono Vasto, Ortona e San Vito. Vasto è celebre per il suo *brodetto*, preparato con numerose qualità di pesce, abbondantemente condito con olio d'olivo, peperone rosso, aglio, pomodoro fresco e prezzemolo; lo si fa cuocere nella

(1) Sono anche ricordati dal Valéry, nel già citato suo volume *L'Italie confortable:* La patrie d' Ovide n'a guère aujourd' hui de célébrité que par ses *dragées*, ses *saucissons* et ses cordes à instruments de musique, produits joyeux assez analogues à la partie épicurienne des œuvres du poète »!

tiella (teglia) entro la quale viene servito in tavola affinchè rimanga caldissimo.

È anche una specialità di Vasto lo *scapece* (v. pag. 366): esso è confezionato con pesce da taglio mescolato a fette con seppie, raggie o altre varietà di pesce, che si friggono nell'olio e quindi si pongono sotto aceto bianco forte, con zafferano; si conserva in barili e si esporta. Piatto assai gustoso che si fa a Vasto, è quello chiamato *carpeselle*, pesce fritto marinato in aceto e mosto cotto, guarnito con frutta e ortaggi pure sott'aceto. I polpi si pescano copiosamente nell'Adriatico abruzzese e si fa con essi una pietanza classica detta *polpi in purgatorio:* i polpi decorticati (*scorciati*) e battuti con delle mazzarelle, si cucinano nella *tiella* di terracotta con olio, sugo di pomodoro, prezzemolo, aglio e peperoni; ne risulta un umido a sugo ristretto assai appetitoso. A bordo delle barche i pescatori usano cucinare le triglie in un modo caratteristico: sul « focone » — fornello a cassetta rivestito di mattoni — dispongono le triglie infilate su listelli di canna, facendovi un fuoco vivo di legna; le triglie presentano, a cottura ultimata, la pelle carbonizzata, mentre l'interno rimane succoso e saporitissimo. Altro piatto peschereccio è la frittura di acciughe piccolissime, che riesce grandemente gustoso.

Una particolarità della regione è la produzione delle paste alimentari, che si fa in numerosi luoghi, in pastifici di varia entità. Le paste alimentari abruzzesi sono giustamente reputate ed alcune, come quelle di Fara S. Martino di cui è detto più oltre, hanno conquistato una larga fama non solo in Italia ma anche all'estero.

La cucina chietina non ha specialità di grande rilievo, all'infuori dei maccheroni alla chitarra comuni a tutto l'Abruzzo; si possono tuttavia segnalare: la *minestra di cardoni* (a Natale) fatta con cardi tagliati in dadi, cotti in brodo di tacchino o di cappone,

con fegatini di pollo, pallottole di carne suina, uova e formaggio pecorino; le verdure, e specialmente i *broccoli di rapa strascinati*, cioè cotti « a crudo » in padella con olio d'oliva, aglio e peperoni; i *maccheroni all'aglio ed olio*, le *zurlette*, budellini di capretto lattante, avvolti nell'omento, ripieni di uova e fegatini di pollo.

Numerosi sono i dolci, specialmente quelli casalinghi che si preparano per le festività e le ricorrenze; essi si trovano anche negli altri centri dell'Abruzzo ed alcuni sono originarî di altre regioni:

Le *pizzelle*, ciambelle piatte, cotte tra le due valve arroventate di un ferro fatto a cesoia, che poi s'uniscono a due a due, interponendovi della marmellata d'uva.

Le *nèvole*, fatte di farina impastata con zucchero e mosto cotto, che si cuociono come le pizzelle e si accartocciano alla guisa dei cialdoni.

Gli *uccelli ripieni*, paste a forma d'uccello, ripiene di noci, mandorle e sapa (mosto concentrato).

I *fiadoni*, dolci di Pasqua, fatti d'una « cassa » di sfoglia dolce, ripiena di formaggio, o ricotta, ed uova sbattute.

La *cicerchiata*, dolci di carnevale, consistenti in dadi di pasta dolce, fritti in olio e quindi avvolti nel miele (simili agli *strufoli* napolitani).

Il *castello*, dolce di Pasqua, in forma di cuore, di bambole, di ippogrifo, fatto di pasta dolce con uova.

Le *zeppole di S. Giuseppe*, ciambelle dolci, fritte e quindi cosparse di zucchero (anche in Campania).

Il *cervone*, dolce del Natale, fatto di pasta dolce a forma di serpente, ripieno di marmellata e di cioccolata, e rivestito d'uno strato pure di cioccolata.

I *calcionetti*, dolci della vigilia di Natale, fatti di pasta ripiena di cioccolata, mandorle, mele, marmellate, fritti in olio e cosparsi di zucchero.

I *taralli* di Natale, ciambelle simili ai precedenti.

Le *crispelle*, fritto dolce di pasta, simile alle sfrappole, anch'esso di prammatica nei pranzi della vigilia di Natale.

Le *zeppole*, fritto di pasta di farina mescolata a miele, cotto allo strutto. Non hanno a che fare con le zeppole napolitane.

I *torroni di fichi secchi:* sono una specialità molto rinomata di Chieti ove ne esistono varie fabbriche. Essi sono preparati con fichi secchi pressati a strati interposti con cioccolata, mandorle tostate, cannella, essenza di limone, ecc.; si fanno in cilindretti del peso di 250-300 grammi, avvolti in stagnola per la conservazione: vengono ampiamente esportati sui mercati dell'interno e dell'estero.

Chieti è la patria di un liquore d'antica rinomanza, il *Corfinio:* ha un sapore gradevole e profumato che ricorda quello della Chartreuse, con un medio tenore alcoolico. Lo si vende in caratteristiche anfore che furono disegnate dal pittore F. P. Michetti; una fabbrica di Corfinio, distaccatasi da quella di Chieti, è anche a Pescara. Altro liquore chietino è l'*Amaro Maiella*.

ATESSA. — Pesche di Piazzano, duracine, di fine luglio, assai ricercate — Miele — Caciocavalli, scamorze.

BUCCHIANICO. — Paste alimentari — Miele.

CASALANGUIDA. — Miele.

FARA FILIORUM PETRI. — Cipolle (questo paese ha il nomignolo di « Fara Cipollara », per l'abbondanza e la bontà delle sue cipolle). — Paste alimentari.

FARA S. MARTINO. — Paste alimentari: le paste alimentari prodotte a Fara S. Martino sono le più rinomate dell'Abruzzo e contano fra le migliori d'Italia. La produzione è fatta su vastissima scala ed è venduta in tutta Italia ed esportata in grandi quantità all'estero, specialmente in America. Le caratteristiche delle paste alimentari di Fara S. Martino sono le seguenti: resistenza alla cottura; aumento considerevole in volume dopo la cottura; conservazione prolungata della consistenza dopo la cottura, tanto che la pasta cotta si può mangiare anche fredda senza che abbia assunto la collosità propria di altre paste.

GESSOPALENA. — Scamorze.

GUARDIAGRELE. — Torrone ed altri dolci — Liquori.

LANCIANO. — Verdure — Frutta — Peperone in polvere.

ORSOGNA. — Salumi.

ORTONA. — Uva da tavola detta *pergolone* o *provolone*, bianca a grappoli grandi ed acini grossi ovoidali.

PALENA. — Scamorze — Salsiccie.

PALOMBARO — Olive grosse conservate — Lumache della Maiella.

PERANO. — Cocomeri — Paste alimentari.

ROCCASCALEGNA. — Scamorze.

SCERNI. — Formaggio pecorino secco, forte e piccante.

TORNARECCIO. — Scamorze.

TORREVECCHIA TEATINA. — Uva da tavola *mazzonico*, bianca.

VASTO. — Verdure — Frutta — Agrumi — Piatti di pesce (v. sopra) — Paste alimentari.

VILLAMAGNA. — Torroni di fichi secchi (v. sopra).

VILLA SANTA MARIA. — Paste alimentari — Liquori.

PROVINCIA DI PESCARA

Dolcezza di clima e feracità di suolo consentono nella provincia vaste coltivazioni di verdure, legumi e frutta: gran parte si esporta, soprattutto i cavolfiori i broccoli di rapa, i fagiolini, i peperoni forti (*diavoletti*), i peperoni rossi dolci, i fichi, le uve da tavola, specialmente il moscato. A Pianella esiste un'antica industria di confezione di fichi secchi.

La lavorazione delle carni suine è assai sviluppata, come nelle altre parti dell'Abruzzo; vi si trovano le tipiche ventricine (v. sopra), i salsicciotti, le salsiccie di fegato; centro ben noto per i salumi è Penne.

Anche a Pescara si fabbricano paste alimentari

assai ricercate per i loro pregi, che sono anche copiosamente esportate.

Nelle colline e in montagna sono prodotte buone qualità di miele: particolarmente rinomato è quello di Caramanico.

La coltura dell'olivo è estesa a buona parte della provincia: le olive bianche o nere, conservate, sono largamente commerciate, e così l'olio, di cui sono prodotte qualità finissime che s'esportano su ampia scala. Godono di meritata fama gli olii di Loreto Aprutino, di Penne e di Moscufo.

Oltre che per i piatti tradizionali abruzzesi, dei quali è stato già detto, la cucina di Pescara eccelle nelle preparazioni di pesce, di cui il mercato cittadino è sempre ben provvisto. Il *brodetto* pescarese, fatto tanto nelle famiglie quanto in alcune trattorie che ne conservano gelosamente la tradizione, è tra i più reputati dell'Adriatico; si ricorda al proposito come il Re Vittorio Emanuele II, occupata Pescara dopo la battaglia di Castelfidardo, apprezzasse particolarmente il saporitissimo brodetto che gli veniva servito come prelibata specialità locale. Notevoli sono anche gli *spaghetti al sugo di pesce*, ed i *roscioli allo spiedo* cioè le triglie, con pesto d'aglio e prezzemolo, fatte allo spiedo su fuoco lento di carbone di legna.

Specialità indovinata di Pescara è un dolce chiamato *parrozzo*, trasformazione del tradizionale « pan rozzo » dei contadini abruzzesi. Esso ha la forma di focaccie semisferiche, di diversa grandezza, ed è fatto con farina, burro, uova, zucchero e cioccolata, della quale è rivestito; morbidezza d'impasto, delicatezza di sapore e d'aroma ne sono le prerogative (1).

---

(1) Gabriele D'Annunzio non è insensibile alle delizie del *parrozzo* compaesano, al quale ha dedicato più volte dei versi, tra i quali sono i seguenti, in dialetto abruzzese:

« E' ttante bbone 'sta parrozze nove
che pare na pazzíe de San Ciatté
Ch'avesse messe a 'sa Gran Forne te'
la terre lavurate da la bbove;

Nel Pescarese si fabbricano alcuni liquori molto noti:

Il *Centerba*, specialità di Tocco da Casauria, d'antica fama: è ad alta gradazione alcoolica, aromatizzato con varie sorta di erbe di montagna.

Il *Corfinio*, di Pescara, già ricordato (v. Chieti).

L'*Aurum*, di Pescara, a base di acquavite e di aromi d'agrumi ed erbe; ha 38° d'alcool ed un bel color oro.

La *Cerasella di Fra Ginepro*, di Pescara, a base d'acquavite e d'aromi di frutta con prevalenza di amarena: ha 38° d'alcool e un color rubino brillante.

La *Mentuccia di S. Silvestro*, a base d'acquavite e d'erbe aromatiche e particolarmente di menta: ha 42° di alcool, e un color verde smeraldo.

PROVINCIA DI TERAMO.

Anche nella Provincia di Teramo si coltivano ampiamente verdure e legumi: sono pregiate ed esportate alcune varietà di sedani giganti, carciofi, pomidori e peperoni rossi. È rilevante la produzione delle uve da tavola, specialmente di *Trebbiano* (precoce) e di *Uva d'oro* (tardiva) di Poggio delle Rose, frazione di Cermignano. In varie località si preparano delle olive, bianche o nere, in salamoia, o conservate nel mosto cotto.

I latticini sono dello stesso tipo di quelli prodotti in tutto l'Abruzzo: sono rinomati il pecorino della montagna di Fano Adriano e di Atri, la *giuncata* e la *quagliata* di Teramo, e delle ricottine di sapore delicatissimo, che pure si fanno nella montagna.

Tra i salumi sono da ricordare i *salsicciotti*, di

la terra grasse e lustre che se coce
chiù tonne de 'na provole, a 'su foche
gientile, e che duvente a poche a poche
chiù doce de qualunqua cosa ddoce.
. . . . .

carne di maiale, con sale e pepe e pezzetti di lardo, ed il *lombo* di maiale avvolto in membrana pure di maiale, salato ed affumicato. Nel Teramano v'ha buona produzione di miele, largamente esportato anche all'estero.

Tra i piatti di cucina sono da segnalare: i *peperoni* arrostiti sulla brace, che vengono pure conservati in recipienti di vetro, con o senza pomodori soffritti; i *pappicci al pomidoro* (1) tagglioline, minute fatte al sugo di pomidoro; un minestrone chiamato *virtù*, composto di cotiche di maiale, polpettine di vitello, pasta, verdure e legumi di stagione; il *tacchino alla canzanese* (perchè originario di Canzano) cotto intero e contornato di gelatina; le *mazzerelle*, interiora d'agnelli, con aglio, cipolle, prezzemolo, pepe, avvolti in budelline pure d'agnello e fritte nel lardo (piatto di Pasqua).

I dolci locali più noti sono i *caggiunitti* (v. Chieti) ciambelle di pasta di farina, ripiene di pasta di castagne o di ceci, con cedro candito, cioccolatte, mandorle tostate, buccia di limone, fritte nell'olio; le *papatille*, biscottini di cruschello, con molto pepe, buccie d'arancio e mandorle, ambedue dolci di Natale; la *pizza di Pasqua* in forma di panettone, con uva passa e cedro; la *pizza dolce* fatta a strati di pan di Spagna, marmellata, crema, cioccolatte e mandorle.

PROVINCIA DI CAMPOBASSO

Nel Molise le usanze gastronomiche sono affini a quelle dell'Abruzzo, con il quale esistono strette analogie in fatto di coltivazioni, di allevamento di bestiame, di lavorazione di carni suine e di latticini.

(1) Anche chiamati « pappardelle », su cui un Anonimo del '700 scrisse i versi seguenti:

« Fra Tordino e Vezzòla cheta riposa
Teramo, fidelissima cittade,
Per le sue pappardelle assai famosa ».

Le verdure ed i legumi sono abbondanti: vanno segnalati i grandi sedani bianchi ed i finocchi di Campobasso, Castelmauro, Montefalcone nel Sannio; i broccoli neri (*broccoloni*) di Carpinone, i broccoli di rape di Larino, Venafro e di Ielsi; le rape bianche di Boiano; le patate di Pescolanciano e Montecilfone; i peperoni grossi ed aromatici di Monteroduni e quelli di Montefalcone e della piana di Boiano; gli spinaci d'Isernia; i fagioli bianchi *cannellini* di Boiano e di Ripabottoni; quelli detti *ricini bianchi*, a rapida cottura, di S. Agapito in comune di Isernia, località rinomata anche per l'ottimo olio d'oliva, che si produce altresì di eccellente qualità in numerosi altri centri.

Di particolare pregio le grossissime pesche e le albicocche di S. Agapito e di Monteroduni; le pere *carbone* di S. Pietro Avellana; le mele *limoncelle*, le pere *spine* e *spadone* di Campobasso, Castelnuovo e Palata; i meloni di Carpinone; le profumate fragole selvatiche del Matese, i fichi bianchi di San Giacomo degli Schiavoni (Termoli) e di Montefalcone, i fichi *zerniza* di Acquaviva Collecroce: questi ultimi sono piccoli, dolcissimi, di scorza nera (d'onde l'appellativo di *zerniza*, proveniente dal dialetto serbo-croato) e se ne fa abbondante raccolta per conservarli essiccati al sole o al forno; si vendono sciolti (*carracine*) o infilati su dei giunchi (*piegate*).

Buone qualità di paste alimentari sono prodotte in parecchie località, principalmente ad Isernia, Campobasso e Larino. Una specialità casalinga di pasta è la cosiddetta *perstace*, fatta all'uovo e manipolata in modo da ottenere delle piccole spirali, chiamate anche *strangolapreti*; un'altra sono i *fusilli*, ottenuti arrotolando delle strisce di sfoglia su dei ferri da calza. In tutto il Molise sono comuni i gnocchi di farina e patate, chiamati *cavatelli*.

Tra le carni predominano, e sono assai apprezzate, quelle d'agnello e di capretto, esportate anche largamente: il capretto localmente si fa allo spiedo

o alla cacciatora, cioè in spezzato, con copioso condimento di lardo e di peperoncino rosso piccante (*diavolillo*). È rinomata la pecora di Capracotta e del Matese, e la vitella di Boiano.

Formaggio pecorino, ricotta, scamorze e *burrini* (burro rivestito di formaggio) rappresentano in prevalenza i latticini; è specialmente rinomato il pecorino di Capracotta, di Pietracatella, di Frosolone e del Matese i cui territori sono ricchi di pascoli ubertosi; così pure le scamorze di Frosolone, di Campobasso, di Capracotta e di Carovilli, di Pescolanciano; i *burrini* di Capracotta e di Vastogirardi.

L'industria salumiera è diffusa in tutta la regione: i prosciutti affumicati, fra i quali ben noti quelli di Spinete e di Rionero Sannitico; le salsiccie condite con pepe e semi di finocchio, che vengono conservate lungamente, immerse in grasso, entro vasi di terra o vesciche di maiale; le *soppressate*, salsicciotti di carne di maiale tritata grossa e mescolata a dadi di lardo in modo che al taglio la sezione del salume presenti dei disegni, a stella, a croce, a trifoglio, ecc.; le *mulette* ed i *capocolli*, carne di maiale insaccata a pezzi ancor più grossi che per le soppressate, condita generosamente di *diavolillo*, che si consumano nei mesi estivi accompagnate da fichi freschi; le *ventricine* (v. Chieti), piccantissime per le abbondanti dosi di *diavolillo* che vi sono mescolate. Macchiagodena è rinomata per i capocolli, Montenero di Bisaccia per le ventricine.

In tutta la regione si ha forte allevamento di pollame, con vasta esportazione specialmente sui mercati di Napoli e di Roma.

Trote di fiume si pescano nel Biferno, nel Trigno, nel Volturno, nel Lete o Letino e nei canali delle acque di S. Lazzaro, presso Monteroduni; grossi gamberi nel Carpino, a Carpinone. A Venafro si fa molto consumo di lumache, per la fiera di S. Monica nei primi di maggio, ed a Roccamandolfi nella prima domenica di giugno.

La produzione del miele è abbondante e di ottime qualità con aromi delicati; eccellono quelli di Capracotta e Monteroduni, del Matese, di Castelmauro, Matrice, Boiano e San Massimo.

La dolciaria molisana è a tipo prettamente casalingo e meridionale, poichè ricorda da vicino quella abruzzese come, per certi prodotti, quella della Campania; vi appartengono i dolci seguenti: *Taralli*, biscotti fatti a bastoncino, di pasta dolce con uova, strutto e acquavite; essi vengono prima lessati, poi ricotti al forno. *Picellati*, o anche *uccelli ripieni*, ravioli di pasta dolce ripieni di « pane schiavonesco » (miscela di mosto cotto, miele, mollica di pane, noci, e mandorle triturate, il tutto aromatizzato con cannella, garofano, corteccia d'arancio); sulla superficie di essi si tracciano a rilievo dei disegni vari (rosette, spine di pesce, spighe ecc.) a mezzo d' un ferro speciale chiamato « pizcarola », quindi si cuociono al forno; si preparano specialmente per il giorno di S. Biagio (3 febbraio) e si fanno benedire in chiesa insieme a delle pagnottelle chiamate *pantizze*, che poi si consumeranno il giorno della « Candelora » (1). *Calciuni*, frittelle di pasta dolce all'uovo, ripiene di *purée* di ceci o castagne, con cioccolata e miele, aromatizzata con cannella; sono fritte all'olio, quindi spolverate di zucchero o cosparse di miele; si mangiano fredde, e sono dolce di rito per il Natale, la Befana e il giorno di S. Giuseppe. *Caragnoli*, frittelle di pasta fatta a cordoncino, rotonde, cotte all'olio e quindi immerse in miele fuso; si fanno pure per il Natale e la Befana. *Cicerchiate*, bocconcini di pasta dolce fritti in olio e poi immersi nel miele caldo, simili agli strufoli napolitani. Sono anche da ricordare le *ostie* che si fanno ad Agnone, dolci piatti inclusi fra

(1) Vuolsi che questi dolci sieno originari di Ragusa sull'opposta sponda dell'Adriatico, da cui si sono avute delle immigrazioni nel Molise: anche a Ragusa si venera S. Biagio in forme e con feste consimili a quelle tutt'ora in uso in questa regione.

due ostie, simili alle copate senesi, i biscotti all'olio di Venafro, gli *scusci*, analoghi alle sfrappole bolognesi, le *pizzelle*, fatte a forma di cialde, di Ielsi, la *pizza*, di farina di grano che si fa a Sessano, la *pizza* di granone, le *tisichelle* (biscotti), i *fiadoni* di Rionero Sannitico. D'importazione napolitana sono le *zeppole* per il giorno di S. Giuseppe e la *pastiera* per Pasqua.

In vari luoghi del Molise — e più particolarmente a Campobasso, Acquaviva Collecroce, Petrella Trifernina e Tavenna — si fabbrica un liquore chiamato « poncio », di grado alcoolico variabile fra 40° e 50°, profumato con diversi aromi, d'arancio, di limone, di mandarino, di vainiglia, del quale si fa localmente largo consumo, o puro, o diluito in acqua o latte bollenti. È anche comune un liquore a base di latte, dal colore ambraceo, di sapore gradevole, discretamente alcoolico, che va sotto diversi nomi. A Boiano si preparano il *Biferno* e il *Matese*, il primo mediamente ed il secondo fortemente alcoolico, aromatizzati con erbe di montagna.

I VINI DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE.

Nell'Abruzzo, come nelle Marche, era altra volta molto diffusa la fabbricazione del VINO COTTO; tale uso si è venuto perdendo ed è solo in alcune località ch'esso vige ancora. I vini cotti vengono preparati concentrando il mosto mediante l'ebollizione riducendolo a due quinti, e talvolta anche meno, del volume primitivo; questo si reintegra allora con mosto crudo e si lascia fermentare. Il vino così ottenuto si travasa non prima di tre mesi e si lascia invecchiare. Se bevuti prima dei due anni, questi vini hanno sapore poco gradevole di bruciato; invecchiati lungamente lo perdono, diventano limpidi ed assumono un colore rossastro oscuro simile al malaga, del quale ricordano altresì l'aroma ed il sapore: questi

sono i cosiddetti *vini annosi*, a elevato tenore alcoolico che può raggiungere anche i 18° e 20°.

La produzione dei vini crudi è abbastanza estesa nell'Abruzzo, con prevalenza dei vini bianchi; questi, come i rossi, sono per lo più dei vini da pasto. Nella provincia d'Aquila sono specialmente pregiati i vini bianchi di Corfinio e Vittorito, i cerasuoli di Popoli, Sulmona e Vittorito, i rossi di Pratola Peligna; nella provincia di Chieti, i bianchi di Lanciano, di Ortona e di Atessa, i rossi di Chieti, di Bucchianico e di Tollo, i bianchi ed i rossi delle colline del Foro e di Francavilla; nella provincia di Pescara, il vino cotto di Loreto Aprutino, i vini bianchi di Città Sant'Angelo, il *Moscato* di Torre dei Passeri, i vini bianchi e rossi di Penne e di Pescara, i cerasuoli di Pòpoli ed i rossi di Torre dei Passeri, questi ultimi di buon profumo, a schiuma color granata, fortemente alcoolici; nella provincia di Teramo, i vini bianchi e rosati di Campli, i bianchi di Castiglione a Casauria — tra i quali un *Moscato* assai pregevole — i vini rossi e bianchi di Giulianova, alcuni dei quali di qualità superiore.

Nel Molise si producono principalmente vini da pasto, senza caratteristiche speciali, tanto bianchi che rossi.

CAMPANIA

La gastronomia della Campania si identifica con quella di Napoli, la quale predomina nell'intera regione. Parlare quindi della cucina napolitana, delle usanze alimentari della metropoli, equivale a comprendervi quelle della zona campana, salvo quelle particolarità locali che per ciascuna provincia verranno notate.

PROVINCIA DI NAPOLI

Dalla Guida d'Italia del T. C. I. (1): « Napoli è passata, nei secoli, in fama di città preminentemente pantagruelica e carnascialesca, la città ove non si fa che vivere in cucina o tra orgie e baccanali, la città della ghiottoneria. E non è vero. Diremmo quasi che tutto ciò non fu mai vero. Il buon gusto culinario non può e non deve confondersi con la ghiottoneria. I napolitani amano la buona mensa, come amano le canzoni e il mare, perchè sono innamorati di ogni cosa che si avvivi di poesia; ma sono modelli di parsimonia e di sobrietà. E, comunque si attui e si svolga la civiltà, essi saranno sempre attaccati con tutta l'anima, e non per vizio di gola, ai loro pittoreschi mercati e alle loro pittoresche osterie. Nè rinunzieranno mai alla loro cucina, che è tra le più saporose, ma anche tra le più semplici e schiette, di quante altre cucine regionali giocondano il mondo. Non rinunzieranno mai ai *maccheroni col pomodoro* o *con le vongole*, alle fresche e profumate *zuppe di pesce*, alle grasse *minestre maritate*, all'irresistibile *ragù* domenicale, alle bionde *frit-*

(1) *Italia Meridionale*, secondo volume, Napoli e dintorni, pag. 72.

ture di pesce, alle rosee *cassuole*, ai luciani *polpi affogati*, agli appetitosi *capretti al forno*, alle invidiabili *fritture miste*, ai prelibati *polli alla cacciatora*, alle ghiotte e delicate *mozzarelle in carrozza* o *allo spiedo*, alle carnevalesche *lasagne* e *zuppe di soffritto*, agli *struffoli* natalizi, alle pasquali *pastiere*, alle frutta prelibate, fresche e secche, e ai generosi vini di Posillipo, del Monte di Procida e delle vigne vesuviane.

« I mercati napolitani sono quelli stessi della tradizione, ma intonati al « buon gusto moderno ». Verso le barriere vive il mercato delle frutta e degli ortaggi; a Porta Capuana furoreggia sempre il mercato del pesce, che da qualche anno ha perduto l'altra sua sede, la « Pietra del pesce », alla Marina. Sontuosi son sempre i mercati di Monte Oliveto, di Belledonne a Chiaia e del Purgatorio, forniti di tutte le delizie gastronomiche. Essi prediligono le esposizioni sfarzose dei loro prodotti: le belle mostre, i banchi pittoreschi e infiorati, le vetrine lucenti e colme, i più bizzarri e fantastici agglomerati di appetitose mercanzie. Tanto *colore* è rimasto e si è ingentilito, ad onta delle afflizioni del caroviveri ».

La cucina napolitana è uno dei pilastri della gastronomia italiana, nè è certo irriverente noverarla fra gli elementi di attrazione che concorrono a formare il fascino multiforme di Napoli e della sua terra: il lato materiale della vita — affermava il Valéry (1) « *a bien aussi ses jouissances, à côté des impressions plus relevées produites par les merveilles de la nature ou les chefs-d'œuvre de l'art* (1), nè esistono incompatibilità fra il godimento prodotto dal più estetico alimento cerebrale e quello meno immateriale che una buona tavola procura. L'uno e l'altro, si potrebbe dire, sono posti a Napoli sullo stesso piano di sentimenti e di sensazioni. Una serata trascorsa a Posillipo dinanzi ad uno dei più fantastici scenari di bellezza che si possano concepire, lascierà nell'animo un solco scintillante di impressioni indelebili; ma chi avrà resistito al desiderio di prolungare quell'incanto divino sedendo, presso un fiorito balcone aperto sul Golfo, ad una mensa giocondamente imbandita delle fraganti vivande che sono la gloria dei cuochi locali, annaffiate dai vini profumati del Vesuvio?

(1) *L'Italie confortable* - citato.

Elemento fondamentale della cucina napolitana sono le paste alimentari: trionfa per esse quella incomparabile creazione, caratteristicamente nostrana, ch'è la Pasta asciutta, etichetta gloriosa d'una magnifica schiera di vivande salubri, nutrienti, perfette, irresistibilmente grate al palato come fisiologicamente propizie allo stomaco, pietanze tipicamente aderenti al gusto degli Italiani — fatto di semplicità raffinata — ed insieme alimenti infallibilmente appropriati alla sanità agile e vigorosa della nostra razza.

Il culto della pasta asciutta — tenace ed inattaccabile — è di tutta l'Italia; il suo maggior altare troneggia a Napoli. Ed invero, le *paste di Napoli* costituiscono una specialità così eminente, che in tutto il mondo vengono considerate uno degli esponenti celeberrimi della nostra produzione alimentare; non v'ha ormai angolo della terra ove i maccheroni — o *macaroni*, come dagli stranieri la parola è spesso storpiata — non richiamino alla mente il loro paese d'origine, Napoli e l'Italia. E per quante imitazioni, contraffazioni, falsificazioni se ne facciano un po' dovunque, nulla eguaglia le autentiche paste fabbricate nel Napolitano, siano esse le « paste della Costa » provenienti dai pastifici di Gragnano, di Torre Annunziata, o di S. Giovanni a Teduccio, ovvero quelle che pure si confezionano in molte altre località della regione.

A seconda della forma, le paste di Napoli si dividono in *paste lunghe* ed in *paste corte*.

Le paste lunghe si chiamano genericamente *maccheroni*, perchè questa denominazione non si applica

ad una determinata forma di esse. Le forme delle paste lunghe sono molteplici: tra le paste bucate si comincia dai tipi di calibro maggiore, chiamati *zitoni*, per passare, in ordine decrescente di grandezza, alla *zita*, ai *mezzani* e *mezzanelli*, ai *maccaroncelli*, ai *perciatelli*, ai *bucatini*, ai *vermicelloni*, ai *vermicelli* o *spaghetti*, ai *vermicellini* o *spaghettini* ed infine ai *capellini*. Le paste piatte hanno come capostipite, per la sua maggior larghezza (da due a tre dita), la *lasagna*, da cui discendono le *lasagnette*, le *fettuccie*, le *fresine*, i *tagliarelli*, lisci e ricci, i *tagliarellini*, le *passarelle* o *linguine*, e le *linguettine*.

Appartengono alle paste corte i *pàccheri*, i *rigatoni*, lisci e ricci, i *cannaroni*, i *maltagliati*, le *penne*, i *cannolicchi*, gli *stivaletti*, i *paternostri*, grandi e piccoli, oltre a numerosi altri tipi che spesso variano secondo le fabbriche, tra i quali le *stelline*, gli *acini di pepe*, gli *anellini*, gli *occhi di pernice*, le *punte d'ago*, i *millinfanti*, i *risini*, ecc.

Un'altra industria alimentare importantissima della provincia di Napoli, come della contigua provincia di Salerno, è quella del pomodoro; spetta infatti alla Campania il 31 per 100 dell'intera produzione italiana. A parte la fiorente esportazione, che se ne fa in tutto il mondo, sotto forma di salse, di estratti concentrati e soprattutto di pomodori interi pelati, il consumo interno è rilevantissimo, giacchè il pomodoro è il condimento principale della cucina napolitana, ed in genere della meridionale. Come si è già visto, però, esso ha acquistato diritto di cittadinanza in pressochè tutte le regioni d'Italia, tanto che il pomodoro viene considerato ormai come un attributo indispensabile della cucina italiana.

Oltre ai pomodori freschi ed alle varie conserve industriali, si usano largamente, nella Campania, delle salse di pomodoro, delle quali la più caratteristica è la cosidetta « *pommaròla* », ed è quella che si impiega specialmente per condire le paste asciutte: essa è fatta

con pomodori freschi, tagliati a pezzi e cotti in casseruola con delle carote, della cipolla e del sedano; il sugo passato al setaccio viene fatto bollire fino a un certo grado di concentrazione insieme ad un soffritto di sugna, olio, lardo, cipolla, pepe e basilico. Questa salsa saporitissima si usa subito dopo preparata. Una salsa consimile s'ottiene facendo cuocere direttamente i pomodori in un soffritto di olio, pancetta, cipolla, aglio e passando quindi al setaccio a cottura completa.

Alla gastronomia napolitana recano una varietà di « toni » caratteristici le verdure ed i legumi, che dagli orti feracissimi della *Campania felix* sono prodotti con abbondanza eccezionale in ogni stagione, e delle qualità più squisite.

Nell'intera regione è fiorente la produzione dei latticini ed è produzione distintamente tipica, la quale si estende a tutto il Mezzogiorno. I prodotti principali — mozzarelle, treccie, burrielli, provole, scamorze, caciocavalli — hanno per base la lavorazione così detta « a pasta filata », consistente nella modellatura della pasta opportunamente ridotta in cordone elastico.

La *mozzarella* è il formaggio caratteristico di latte di bufala, largamente fabbricato nel Napolitano e specialmente a Cardito, ad Aversa, nei Mazzoni di Capua, e nel Salernitano, in modo particolare a Battipaglia, ove è prodotta su vasta scala. La mozzarella viene anche fabbricata — sempre con il sistema della pasta filata — con latte vaccino, ma non ha l'aroma e il profumo di quella di bufala. È un formaggio bianchissimo, di forma rotonda, molle, ma sodo, lievemente umido alla superficie, che normalmente non sorpassa il peso di 500 grammi; la sua pasta, dolce, fine e delicata, racchiude in sè una discreta quantità di un siero grasso e lattiginoso che in abbondanza geme dal formaggio fresco, subito dopo tagliato. La mozzarella si mangia fresca, poichè è già atta al consumo 24 ore

dopo fabbricata, e la si adopera altresì in parecchie preparazioni di cucina (v. oltre).

La *treccia* è, come la mozzarella, formaggio filato, in forma di canapo intrecciato; è fatta pure di latte bufalino e si consuma fresca.

Il *burriello* è il prodotto più squisito di tutta la fabbricazione bufalina, e si fa di due specie: *in lancella*, piccole anfore di creta contenenti della crema di latte nella quale sono immerse delle sferule di pasta di mozzarella finissima; *in pane*, le stesse sferule rivestite di uno strato di pasta di mozzarella comune.

La *provola* possiede normalmente delle dimensioni ed un peso superiore alla mozzarella, ed è fatta pur essa di latte di bufala, con il sistema della pasta filata; è egualmente apprezzata per il suo sapore ed il profumo. La si può consumare fresca, oppure stagionata, e le si fa subire allora una lieve affumicatura (provola affumicata). Ha il peso di uno a due chili.

Il *provolone*, fatto tanto con latte di bufala che di vacca, non differisce dalla precedente che per la grandezza; ha una forma sferica o leggermente ovoidale, o a tronco di cono, dal peso aggirantesi sui quattro chili. Si consuma tanto fresco che stagionato ed ha, come la provola, una pasta grassa, morbida, saporosa, dall'aroma caratteristico. Invecchiato, è usato per condimento.

Il *caciocavallo* è dello stesso tipo del provolone; ne varia invece la forma che è fatta a fuso con una strozzatura all'estremità. Stagionato, ha una pasta asciutta, leggermente piccante, che riesce ottima come condimento. Sull'origine del nome di *caciocavallo* si fanno quattro diverse ipotesi, scartata quella senza fondamento che fosse fatto una volta con latte di giumenta: la prima si basa sul fatto che i caciocavalli si legano a due a due con una fune di giunco e si sospendono a maturare a cavallo d'un bastone donde *cacio-a-cavallo* e *caciocavallo*; la seconda, che i casàri usavano — e molti usano ancora, specialmente in Calabria — fare con

la pasta di questo formaggio dei piccoli cavallucci per giocattolo, onde il nome sarebbe rimasto al prodotto commestibile; la terza, che i pastori di varie località, quando abbandonano gli alpeggi, portano a cavallo delle proprie selle i *caci* legati a due a due, onde anche qui sarebbero dei *caci-a-cavallo*; la quarta, che derivi dalla costumanza d'altri tempi di marcare le forme del cacio con l'effigie d'un cavallo sfrenato, che figura pure nello stemma di Napoli (1).

La *scamorza* è un formaggetto fabbricato con latte di vacca, sempre a pasta filata. Ha la forma d'una pera, con una strozzatura all'ilo, sulla quale si aprono quattro orecchiette: ha il peso di 150-250 grammi e si consuma fresca, similmente alla mozzarella e alla provola.

In alcune contrade si fabbricano i cosiddetti *burri* o *butirri*, che sono dei piccoli caciocavalli del peso di 100-150 grammi, con l'interno ripieno di *fiore di burro*, a cui dunque la pasta di caciocavallo fa da rivestimento; sono quindi dei latticini affini ai *burrielli* descritti più sopra.

Nella cucina napolitana hanno pure una predominanza di raffinata prelibatezza i pesci ed i frutti di mare, che le acque del golfo offrono doviziosamente, così come il lago del Fusaro abbonda di ostriche squisite.

I piatti « alla napolitana » costituiscono per buona parte delle specialità genuine; non pochi di essi sono saliti in grande fama anche oltre i confini, rappresentandovi degnamente, con le altre migliori creazioni regionali, la compagine culinaria italiana.



(1) Il Valéry, nel suo volume *L'Italie confortable*, ripetutamente citato, così parlava del caciocavallo: « Ce fromage, dit *caciocavallo*, est parfait, le meilleur du royame; Lalande l'avait pris pour du fromage fait de lait de jument, ce qui lui donne occasion d'insulter à la sauvage barbarie du peuple napolitain. Le *caciocavallo* est ainsi appelé, dit-on, parce qu'il est séché comme à cheval sur des bâtons ».

Maccheroni al pomodoro. — È la pasta asciutta classica della cucina napolitana. I *vermicelli*, cotti « al dente » in acqua e sale, vengono conditi con una salsa di pomodori freschi, cotti nella sugna (con o senza trito di cipolle) e con formaggio grattugiato.

Maccheroni al ragù. — Il ragù è molto usato a Napoli ed in provincia; esso è fatto con carne stufata e conserva di pomodoro e se ne condiscono i maccheroni cosiddetti *zita*, od i *zitoni*, ovvero i *rigatoni*, con aggiunta di formaggio grattugiato.

Maccheroni alla Principe di Napoli. — Piatto fatto con i maccheroni denominati *perciatelli*, che si condiscono con sugo di carne, piselli, petti di pollo filettati, mozzarella triturata e formaggio grattugiato.

Maccheroni alle vongole. — Per questo piatto famosissimo si impiegano i *vermicelli*, che appartengono alle paste lunghe di media sottigliezza e vengono anche chiamate *spaghetti*: essi son conditi con sugo di pomodoro all'olio, con aglio e prezzemolo e vi s'aggiungono quindi le vongole cotte nella medesima salsa. Le *vongole* sono dei molluschi bivalvi simili alle telline.

Maccheroni alla marinara. — Sono conditi con salsa di pomodori freschi, cotta nell'olio con aglio e prezzemolo, alla quale si aggiungono capperi ed olive.

Timballo di maccheroni. — Ha stretta parentela con i timballi d'altre regioni, ed è piatto dei pranzi di cerimonia. I maccheroni della qualità più grossa (*zitoni*) vengono conditi con un ragù di sugo di carne, polpettine di carne, rigaglie di pollo, piselli, funghi, mozzarella, uova, formaggio grattugiato, e cotti entro forme di pasta frolla. I *timballetti* sono composti degli stessi ingredienti, ma in forme piccole.

Lasagna imbottita. — È il piatto tradizionale del giovedì grasso. Si adoperano le larghe fettucce dette *lasagne* che, dopo bollite, si fanno stufare in un tegame, disposte a strati conditi con sugo di carne, inframmezzati di pezzetti di salsiccia, di mozzarella, di ricotta, d'uova sode, e cosparsi di formaggio grattugiato.

«*Sartù*». — È così chiamato a Napoli un timballo di riso cotto al forno nel sugo di pomodoro e riempito di polpettine di carne, salsiccie (preferibilmente le cosiddette *cervellatine* napolitane), mozzarella, rigaglie di pollo e funghi.

« *Strangolaprièvete* ». — Questo termine dialettale sta ad indicare i gnocchi fatti con farina, semola e poche patate, conditi con sugo di ragù.

Minestra maritata. — È minestra della stagione invernale, di brodo di carne con cotiche, guancia, orecchio e collo di maiale, fette di *pezzentella* (salsiccia composta dei resti di carne di maiale risultanti dalla lavorazione salumiera), osso di prosciutto, cicoria, verze e cavoli cappucci.

Zuppa di soffritto. — Il « soffritto » è una preparazione napoletana dei mesi invernali, fatta con la coratella di maiale e cuore; esso si fa cuocere in un brodo molto denso di pomodoro e *papacchio* (peperone piccante) e si serve caldissimo, accompagnato da crostini di pane o da biscotti chiamati *friselle*. Simile è la zuppa di « *carnecotta* », ma con frattaglie di vitello, bue o vaccina.

Riso e « cotène ». — Cotenne fresche di maiale cotte ed unite a riso bollito e lardo.

Zuppa di zucchini. — È fatta con zucchini in dadi soffritti nello strutto, uniti ad uova sbattute, formaggio grattugiato, e basilico.

Zuppa di fagiolini. — È composta di fagiolini cotti in un intingolo d'olio, aglio, salsa di pomodoro o pomidori freschi.

«*Cianfotta*». — Minestra assai saporita di patate, peperoni, melanzane e pomodori. È specialmente usata in campagna.

Lampi e tuoni. — Minestra di pasta e ceci, di magro.

Fagioli con pasta. — Fagioli lessati, conditi con lardo, prezzemolo ed aglio ed uniti alla pasta (tubetti) cotta a parte.

Fagioli « assoluti ». — Fagioli lessati e conditi con olio, prezzemolo, aglio e peperone forte.

Fagioli « alla maruzzara ». — Fagioli cotti in olio, pomodori, aglio, origano e peperone forte.

« Spullecarielli ». — Fagioli freschi lessati e conditi con salsa all'olio di pomodori freschi.

Minestra di lenticchie e borragine. — Lenticchie lessate e condite con olio, nelle quali si cuoce la borragine.

Piselli con la ventresca. — Piselli cotti con lardo, cipolla e dadi di ventresca (pancetta di maiale); vi si possono aggiungere anche delle uova sbattute col formaggio.

Zucca rossa e pasta. — Zucca cotta con olio sino quasi alla consistenza d'una salsa, che s'aggiunge ai maccheroni.

Zuppa alla marinara. — È la zuppa di pesce saporitissima, come quelle che si fanno sulle altre nostre spiaggie. Vi rientrano le più diverse varietà di pesci e molluschi, il pomodoro, il *papacchio* piccante. ed aromatico. Con l'intingolo si usa anche condire i vermicelli.

Zuppa di vongole. — È una squisitissima pietanza, specialità delle trattorie di S. Lucia, di Posillipo ed in genere di quelle site lungo la marina. Essa consta d'un intingolo assai gustoso, a base d'olio, di salsa di pomodoro, di vino asciutto, aglio, e prezzemolo, nel quale si fan cuocere le vongole col guscio sino a che si sieno tutte aperte cedendo l'acqua che contengono; la zuppa si serve caldissima con fette di pane fritto in olio.

Zuppa di « maruzze ». — Le *maruzze* sono le lumache che, dopo lessate, si condiscono con una salsa di conserva di pomodoro; è piatto del giovedì santo.

La zuppa di *cozziche* (mitili) è fatta allo stesso modo ed è anche più saporita.

Fritture di pesce. — Fra tutte le pietanze di pesce, eccellono a Napoli le fritture, che sono fatte in modo inarrivabile, tanto da potersi chiamare delle vere specialità delle trattorie a mare partenopee: sono particolarmente prelibate quelle di triglie, calamaretti, *palaie* (sogliole), gamberi, *mazzacuogni* (v. « scampi » a pag. 173).

«Cicenielli». — Pesciolini minutissimi fritti in una « pastetta » di farina lievitata ed uova frullate.

Polpi « alla Luciana ». — Così chiamati dal rione di S. Lucia, ove abitano i pescatori e barcaioli. Si adoperano i « polpi veraci » (*purpetielle 'e scoglie*) che si fan cuocere in una pentola di terracotta, con olio, spicchi d'aglio, pomodori a pezzetti, *papacchio* e prezzemolo. A cottura ultimata l'intingolo ha assunto una consistenza sciropposa.

Baccalà alla napoletana. — Baccalà infarinato e fritto all'olio, quindi stufato in teglia con un intingolo fatto di salsa di pomodoro, aglio, capperi, olive nere di Gaeta e pepe.

«Stocco a fungitiello». — Stoccafisso lessato, quindi cotto in soffritto d'olio e aglio, con pomodoro e basilico.

Sarde alla napolitana. — Sarde fresche cotte in tegame con olio, pepe, prezzemolo, origano e listerelle di pomodoro fresco.

«Parmigiana» di melanzane. — Melanzane tagliate a larghe fette, fritte all'olio, quindi poste in tegame a strati alternati con salsa di pomodoro, formaggio parmigiano, basilico e per ultimo fettine di mozzarella, e fatte «gratinare» al forno. Nonostante il nome, questo piatto è prettamente napolitano.

Peperoni imbottiti. — Pietanza estiva: grossi peperoni dolci, gialli, verdi e rossi (specialità di Nocera Inferiore) ripieni di olive, capperi, acciughe e pan grattato, e arrostiti.

Funghi alla napoletana. — Funghi lessati, quindi cotti in soffritto d'olio ed aglio, con aggiunta di pomodori freschi.

Zucchini « a scapece ». — Zucchini affettati, fritti, lasciati raffreddare, quindi conditi con aceto e fogliolime di menta. Così si fanno anche le *melanzane* (1).

Mozzarella « in carrozza ». — Pietanza famosissima di stretta specialità napolitana. Fette di mollica di pane a ciascuna delle quali è intercalata una fetta di mozzarella fresca; infarinate e passate in uovo sbattuto, sono fritte in strutto bollente e servite caldissime.

Mozzarella impanata. — Fette di mozzarella indorata con uovo sbattuto, impanate e fritte.

Mozzarella ai ferri. — Fette di mozzarella cotte alla griglia.

Mozzarella e uova. — Uova al tegame cotte con fette di mozzarella che si fondono al calore, amalgamandosi con le uova.

Fritto alla napolitana. — È il cosiddetto «fritto di casa », gloria delle massaie di Napoli, fritto misto in grande, che nella sua edizione genuina, ormai sempiù rara, è composto di numerose varietà di fritture, fino a venti ed anche più, ed è fatto con arte insuperabile. Vi si comprendono i *panzarotti* (v. sotto), le *mannelle* (manine di pasta), gli *sciurilli* (fiori di zucca), i differenti *crocchè* (crocchette) di riso e di patate, la mozzarella ed altri formaggi, gli zucchini ed altre ortaglie, i tuorli d'uovo avvolti in balsamella, i pesci di piccola mole ma specialmente sardelle e acciughe, le cervella, le animelle, il fegato ecc. Il fritto napolitano vien cotto in diverse riprese, a pochi pezzi la volta, affinchè possa essere mangiato caldissimo e croccante; onde non è raro, in una mensa numerosa, veder portare quindici o venti volte la padella in tavola: è il sistema detto « *frienno magnanno* », cioè « friggendo mangiando », ed è certamente il colmo della raffinatezza!

(1) Vuolsi che la parola « Scapece » derivi da *Esca Apicii*, cioè « cibo d'Apicio »: infatti nel *De Re Coquinaria* attribuito ad Apicio (libro III) esiste un modo consimile: zucchini fritti, poi conditi con salsa acida e pepe. Ad ogni modo, i vari cibi che ancora oggi si chiamano *scapece* o *scabeccio* o *scaveccio*, hanno come base la marinatura con l'aceto, che era già in voga ai tempi di Apicio.

Crostini alla napolitana. — Fette di pane fritte da un solo lato, quindi ricoperte, dalla parte fritta, con fettine di mozzarella, filetti d'acciughe, pomodori freschi a pezzetti, pepe, origano, con qualche goccia d'olio, cotti nella teglia; si mangiano caldissimi. Sono anche molto usati dei crostini di pane alternati a fettine di mozzarella, cotti all'olio e conditi con salsa d'olio e acciughe.

«Gattò» di patate. — Patate lessate, schiacciate e cotte in casseruola con mozzarella, uova sode e salame a pezzetti.

«Gattò» Santa Chiara. — Specie di budino fatto d'una pasta di farina e patate con burro ed uova, lievitata ed impastata con fettine di prosciutto, dadi di mozzarella o provola, il quale è cotto al forno nella teglia. È una variante del precedente.

Pizza. — È una delle specialità più note e caratteristiche della cucina napolitana, per la quale vanno celebri le « pizzerie » che da Napoli hanno dilagato in molte altre città nostre. Essa consiste essenzialmente d'una larga torta circolare, spessa mezzo centimetro, di pasta di pane lievitata, alla superficie della quale è colato dell'olio e su cui si dispongono vari ingredienti, quali mozzarella, pomodori, acciughe, funghi, a seconda dei gusti, oltre a dell'origano come aromatizzante. La pizza vien cotta al forno e servita caldissima. Vuolsi che questo piatto tradizionale fosse cibo prediletto da Re Ferdinando II, il più napolitano dei sovrani borbonici.

Pizza alla Campofranco. — Anch'essa nota specialità napolitana, appartiene alla famiglia delle pizze, delle quali rappresenta però il tipo più fine. Si impiega infatti della pasta da *brioche*, in mezzo a due

larghi dischi della quale vengon disposte delle listerelle di mozzarella, di prosciutto e di pomodoro fresco scottato nell'olio, con abbondante formaggio parmigiano grattugiato. La pizza così formata, dorata con uovo sbattuto e ben lievitata, vien cotta al forno; anch'essa si mangia caldissima.

Pizza di scarola. — È analoga alla precedente, salvo che viene imbottita con un composto fatto di *scarola* (cicoria dolce) cotta in tegame con olio, acciughe, capperi, olive nere di Gaeta; è cotta al forno, all'olio, ovvero fritta in padella.

Pizza rustica. — Torta di pasta frolla, o mezzafrolla, ripiena di mozzarella, ricotta, uova, formaggio e prosciutto a pezzetti.

Migliaccio. — Torta di farina di granone con ciccioli di maiale, provola di bufala, pepe, pezzetti di provolone.

« *Tòrtano ch'e cicule* ». — Pane tondo di farina impastata con sugna, ciccioli, pepe, uova, provola, salame. Si mangia caldo.

Panzarotti. — Sorta di piccoli ravioli di pasta sfoglia fatta all'uovo e burro, ripieni di un impasto di ricotta, tuorlo d'uovo, dadini di prosciutto, prezzemolo tritato, cannella e pepe, indorati con uovo sbattuto, fritti in padella ad olio bollente.

« *Calzone* » *imbottito.* — Un largo disco di pasta da pizza viene imbottito per una metà con pezzetti di mozzarella e fettine di prosciutto, e condito con sale e pepe; si ripiega l'altra metà sulla prima, in modo da ottenersi un « raviolone » che, unto di olio e strutto, si cuoce al forno: il « calzone » si serve cosparso di una abbondante salsa bollente, fatta di pomodoro fresco a pezzi, olio, aglio, sale, pepe e origano.

« *Cazuncielli 'mbuttunati* ». — Antico piatto napolitano, di forma simile al precedente, ma assai più piccolo, ove il ripieno è costituito da una mescolanza di prosciutto e salame a pezzetti, prezzemolo trito e

basilico, pepe ed uovo sbattuto: si hanno così dei ravioli che si friggono in padella e si mangiano con o senza salsa di pomodoro.

Caponata o panzanella alla marinara. — Gallette ammorbidite in acqua, messe in una insalatiera con acciughe, cipolle e pomodori freschi a fette, basilico ed aglio, peperoni verdi ed olive disossate, condite con sale, pepe, olio ed aceto.

Trippa alla napolitana. — Trippa lessata, quindi cotta in soffritto di sugna e cipolla, con uova, prezzemolo e formaggio.

Cervelli alla napolitana. — Cervelline di agnello cotte in tegame al forno, con capperi, olive nere di Gaeta, pepe e pan grattato.

Spezzatino d'agnello. — Quarto anteriore d'agnello di latte, tagliato a pezzetti, soffritto nello strutto di maiale, quindi portato a cottura con dei piselli freschi, delle uova sbattute con formaggio grattugiato e prezzemolo.

Agnello pasquale. — Agnello di latte cotto al forno nel *ruoto* (tegame), con sugna, cipolle e patate a pezzetti.

Braciola di maiale. — Pietanza di carnevale, fatta di fette di carne di maiale arrotolate, con ripieno di prosciutto, uva passa e pignoli, cotte in umido al sugo di stufato.

Braciolone alla napolitana. — Grosso polpettone fatto con fette di carne di manzo nelle quali è involto un trito d'aglio, prezzemolo e maggiorana amalgamato con mollica di pane e rossi d'uovo, insieme a pignoli ed uva passa, rosolato allo strutto e terminato di cuocere con un intingolo di salsa di pomodoro, cipolle, sedani, carote ed aromi. Il *polpettone* è invece fatto di carne pesta e mescolata al composto ora descritto.

Costata « alla pizzaiola ». — Costata di bue saltata all'olio bollente, quindi terminata di cuocere in una salsa composta di aglio, pomodori pelati, sale, pepe

ed origano. Allo stesso modo si fa la *carne « alla pizzaiola »* in cui la costata è sostituita da fette di carne di manzo. È il modo in uso nelle « pizzerie », donde la denominazione.

Bistecchine alla napolitana. — Fettine di filetto di bue cotte in umido con un trito finissimo di prosciutto, funghi e prezzemolo; si servono con crostini di pane fritti. È una variante della carne alla pizzaiola.

I DOLCI.

Sfogliatelle. — Focaccette dolci delicatissime, fatte di sfogliata (*sfogliatelle riccie*) o di pasta frolla (*sfogliatelle frolle*), variamente imbottite con crema, cioccolata, cotognata, marmellata, e variamente aromatizzate e profumate con cedro, arancio, vaniglia, cannella, rosa ecc. Le sfogliatelle sono di assai vecchia origine e rappresentano a Napoli una tradizione che alcuni dolcieri si sono tramandati gelosamente di padre in figlio.

Sfogliata rustica. — Variante delle precedenti, in cui entrano, come ripieno, mozzarella, prosciutto e ricotta, ed in qualche luogo — come nell'Avellinese — chicchi di grano stracotti.

Zèppole. — Ciambelle cotte in padella o al forno, di pasta dolce all'uovo, o di pasta reale con mandorle, variamente aromatizzate. Sono tradizionali nella ricorrenza del giorno di S. Giuseppe, ed anche per Carnevale. Queste zeppole sono chiamate *a bignè*; oltre di esse si fanno le *zeppole semplici*, o *graffe*, di farina di frumento bollita con un po' di strutto, sale e corteccia di limone, quindi impastate con tuorli d'uovo, fritte e spalmate di miele: hanno la forma di ciambelle col buco, e si mangiano fredde.

Pastiera. — Torta di pasta frolla ripiena di chicchi di grano ammorbiditi da un lungo bagno in acqua, di ricotta, pezzetti di cedro e di cioccolata, profumata

all'arancio o alla vaniglia. È il dolce tradizionale della Pasqua.

Casatielli. — Si chiama *casatiello dolce*, o *pigna di Pasqua*, una focaccia fatta con pasta da *brioche*, guarnita, alla superficie, di uova intere e zucchero in grana. V'ha poi il *casatiello rustico*, fatto di semplice pasta lievitata, cotta al forno con olio o sugna. Si fanno infine delle piccole torte di farina di granone ed uva passa, cotte al forno, che si chiamano « *'e casatielle ch' e passe* » (casatielli con uva passa), le quali si mangiano al mattino, d'inverno.

Raffiòli. — Dolci da tavola di forma ovale, semplici o imbottiti di frutta. Si fanno specialmente per il Natale e la Pasqua.

Pizza dolce. — È fatta di pasta frolla, imbottita di crema, e profumata alla vaniglia: della stessa fattura sono i *pasticcetti*.

Pasta reale. — È fatta essenzialmente di mandorle e zucchero, in diverse forme, con la superficie variamente colorata. È dolce di Natale.

Mostacciòli. — Dolci a forma di pani rotondi, fatti di farina, zucchero, mandorle e cioccolata; si fanno anche ripieni con frutti canditi e cioccolata. Sono dolci di Natale.

Sosamelli. — Dolci pasquali fatti di farina, miele, mandorle, cedro candito, che hanno una consistenza piuttosto dura.

« *Rococò* ». — Altro dolce pasquale, più duro del precedente, fatto di farina, zucchero, cedro e molte mandorle.

Croccanti. — Vengono fatti in varia forma, di mandorle e zucchero caramellato. Si fanno anche in grandi dimensioni, montati con frutta candite e *struffoli* (v. dopo). Dolce di Natale.

Struffoli. — Piccole pallottole di pasta di farina ed uova, cotte in padella al burro, spalmate di miele con confettini colorati. Dolce di Natale e Carnevale, comune anche ad altre regioni. Nelle pasticcerie si

trovano degli struffoli cotti al forno, più leggeri di quelli fritti.

Sanguinaccio. — Dolce di Carnevale, fatto di crema, sangue di maiale, latte, burro e cioccolata, con pignoli e canditi a pezzetti, profumato alla vaniglia o alla cannella. Ha consistenza piuttosto fluida e si serve con dei biscottini. Anch'esso è proprio a parecchie altre regioni.

Pizza «figliata» o «fogliata». — Cialda di pasta semi-frolla su cui si spalma del miele, con noci, nocciole, mandorle a pezzettini, cedro e spezie: arrotolata su sè stessa, le si dà una forma di spirale e la si cuoce in padella o al forno.

Taralli. — Appartengono al genere di biscotteria, in cui le panetterie e pasticcerie napolitane raggiungono la perfezione: *taralli asciutti*, ciambellette di pan biscotto asciutto o croccante; *taralli con la sugna*, gli stessi cotti con la sugna e conditi con pepe; *taralli all'anice*, con semi d'anice; *taralli dolci*, di pasta zuccherata.

Altri dolci sono gli *ancinetti*, i *quaresimali*, i *biscottini*, i *confetti della zita*, le *mandorle attorrate*.

Gelati. — La gelateria napoletana è notoriamente tra le più perfezionate per la varietà e la squisitezza delle sue confezioni, tra cui eccellono gli *stracchini*, le *mattonelle*, le *caciottelle*, gli *spumoni*.

ACERRA. — Fagioli *ossa di morto* e *cannellini d'Acerra*; bianchi, di rapida cottura, se ne fa grande esportazione anche in America, come pure delle patate d'Acerra di pasta delicata e gustosa. — Mozzarelle — Anguille. — *Nocillo*, liquore amaro fatto con mallo di noce.

AVERSA. — Mozzarelle — Meloni di pantano.

CAPRI. — Aragoste, acciughe ed altra pesca — *Ravioli* ripieni di carne, uova sode e formaggio, conditi con erbe aromatiche e salsa di pomodoro — *Caponata*, di gallette o di biscotti rammolliti in acqua, conditi con olio, aceto, aglio ed erbe aromatiche (v. sopra).

CAPUA. — Carciofi (*carcioffole capuanelle*) piccoli e teneri; finocchi e numerose altre verdure, di cui la plaga è ricchissima e

che danno luogo ad una fiorente esportazione (melanzane, peperoni, cavolfiori, cetrioli, *cocozze zuccherine*, insalate ecc.); olive bianche e nere, conservate in salamoia o essiccate al forno; pomodori da insalata e da conserva. — Meloni, cosiddetti *meloni da pane capuanelli*, rinomati per il profumo e il sapore; grossi cocomeri, fichi bianchi e neri, freschi e secchi, fichi d'India; arachidi (*nocelle americane*) — Forte produzione di salumi fra cui sono tipiche le *salsiccie di polmone*, fatte con interiora e grasso di maiale (polmone, fegato, cuore, reni) drogate con pepe rosso ed altre spezie, ed i *sanguinacci*, sangue di maiale cotto ed insaccato con cioccolata, pinoli, uva passa e cedro candito — Mozzarelle dei Mazzoni, scamorze, *burrielli* di bufala, caciocavalli di latte di vacca, formaggette di latte di capra o di pecora, piccanti, aromatizzate con pimpinella (*poterium sanguisorba*), quagliate e giuncate — Anguille, alose e gamberi del Volturno; le alose, grosse sarde che risalgono il fiume in inverno per deporre le uova, localmente si fanno arrostire intere o fritte a fette sottili, condite con aromi e guarnite di uova sode — Quaglie, beccacce, beccaccini, starne, folaghe.

CARDITO. — Mozzarelle, *burrielli*.

CASORIA. — *Pane 'e Casoria*, milza di vacca imbottita di salame, uova toste, capperi, uva passa.

CASTELLAMMARE DI STABIA. — Meloni — Ricotta, mozzarella e «capocavallucci» — *Gallette* dolci e brusche, *gallettine* dolci, specialità di biscotteria rinomatissime, come i taralli ed i biscotti — Paste alimentari.

CASTELMORRONE. — Formaggio pecorino.

GIUGLIANO IN CAMPANIA. — Verdure — Pesche *maggiaiole* e *rossolelle*, albicocche, pere, mele; la località è centro frutticolo importante con rilevante esportazione — Cefali del lago di Patria; aragoste (si pescano sul litorale tra il lago di Patria e Mondragone) — Mozzarelle di latte di bufala dell'Arenata di Patria; quagliata di latte pecorino — *Capicollo*, salume fatto con filetto di maiale salato ed insaccato in budella vaccine, lungo circa un metro; se ne fa molto consumo nella festa tradizionale di Pentecoste (che richiama a Giugliano grande folla) ove è di prammatica insieme alle *laganelle* (fettuccine di pasta all'uovo) lessate e imbottite con salame, mozzarella, polpettine di carne, uova sode a fette; come pure nel giorno di Pasqua.

GRAGNANO. — Paste alimentari.

ISCHIA. — Ciliegie di Molignano — Fichi.

MADDALONI. — Albicocche.

MARANO DI NAPOLI. — Piselli.

MARCIANISE. — Rane.

MASSALUBRENSE. — Ricottelle.

MELITO DI NAPOLI. — Mele *annurche*.

MIANO (fraz. di Napoli). — Mele *annurche*.

MONDRAGONE. — Cipolle della Rocca (fraz.), indivia *murtaruolo*, cicoria « di parco », pomodori *a fiaschelle*, fagioli *cannellini*, di pantano, bianchi, oblunghi, di rapida cottura — Cacciagione: beccaccini, *mallardi* (anitre selvatiche), folaghe dell'estuario del Savone, *marzaiole* (palmipedi), quaglie, pavoncelle e gallinelle di parco, *cucciarde* (allodole), *malvizzi* (tordi) — Ricca pesca specialmente tra i ruderi dell'antica *Sinuessa*, in parte sepolta nel mare: triglie, acciughe, spigole, cefali; inoltre rombi, sogliole, aragoste, vongole — Mozzarelle dei Mazzoni, di latte di bufala, *burrielli*.

NOLA. — Salamini (soppressate).

OTTAIANO. — Noci fresche — Provolone vecchio.

PALMA CAMPANIA. — Cocomeri e meloni — Uve da tavola — Ricotte.

POMPEI. — Paste alimentari — Biscotti — Meloni di Schido.

PORTICI. — *Cervellate*, sorta di salsiccie — Biscotti dolci chiamati *friselle* o *carocchie*.

POZZUOLI. — Piselli — Pere spadone di Cuma.

RESINA. — Parmigiana di melanzane con cioccolata: piatto di rito per la Madonna di Pugliano (15 agosto).

ROCCAROMANA. — Fichi *troiani* di Statigliano (fraz.), dolcissimi ed asciutti; erano preferiti dal papa Alessandro III, cui erano forniti dall'Arcivescovo Alfano, di Capua — Formaggio pizzicante « saticulano », detto localmente *caso forte*; è specialità antichissima di Statigliano ove il modo di confezione si tramanda di generazione in generazione: vuole la leggenda che quando Roma portò guerra ai Sanniti, il console Cornelio Cosso che assediava *Saticula* (la quale sorgeva poco distante dall'attuale Statigliano) sottraesse ai Sanniti una quantità di quel formaggio e lo introducesse a Roma, ove tenne a lungo il posto d'onore fra i latticini. Esso è di forte aroma, di gradevole sapore piccante e si preferisce mangiarlo all'inizio del pasto, come stimolante dell'appetito. Questo formaggio è ricercatissimo e, stante la limitata produzione, è di prezzo notevolmente elevato. Altro latticino locale è la delicata « ricotta saticulana ».

S. MARIA CAPUA VETERE. — Mercato di smercio delle mozzarelle di bufala dell'Agro Aversano — Torroni di Casapulla e di Curti (frazioni). — Paste alimentari.

SECONDIGLIANO (fraz. di Napoli). — *Palle*, polpettoni composti di varie carni, cotti in umido; si fanno nei giorni delle sagre.

SOMMA VESUVIANA. — Uva *catalanesca*.

SORRENTO. — Noci, aranci — Burri, caciottelle, provole e provolette, quagliate fresche.

TORRE ANNUNZIATA. — Paste alimentari.

PROVINCIA DI AVELLINO

Nella provincia di Avellino, l'Irpinia, le verdure ed i legumi vengono coltivati in zone limitate; fra le specie più pregiate sono da segnalare i carciofi ed i pomodori dell'Agro di Montoro, le cicorie e gli asparagi di Bisaccia e di Lacedonia, le cipolle dolci di Avella, i funghi di Monteforte Irpino, i tartufi di Volturara Irpina.

V'ha abbondante produzione di frutta, di cui si fa larga esportazione: le mele *rosa* e le *limongelle* del Taurasino e d'altre zone della provincia, oltre alla *zitella*, alla *casaccio*, alla *annurca*; le pere *monaco*, *spina*, *mastantuono*, *burro*, *moscato*; le ciliegie, di cui è assai ricercata la varietà *maiatica*, grossa, di color rosso intenso, a polpa soda e carnosa, serbevole; le prugne *verdone*, *rinole*, *d'India*, *cocciole*, che si coltivano specialmente a S. Angelo a Scala; le nocciole tonde d'Avellino, dette *avellane*, e le oblunghe dette di S. Giovanni, che si esportano copiosamente, e che si vendono anche *'ndrite*, cioè sgusciate, cotte al forno, ed infilate in uno spago a coroncine, particolarmente a Ospedaletto d'Alpinolo, ai piedi del Montevergine. La produzione delle castagne è rilevante in tutta la provincia: si fanno con esse le *castagne del prete*, essiccate, infilate in uno spago e cotte al forno, e le *mosciarelle*, sgusciate e seccate: a Serino si trovano grossi

marroni — detti *marroni di Serino* — di polpa squisita, assai richiesti per la fabbricazione dei *marrons glacés*; si esportano molto in America.

Agnelli delle carni apprezzate s'allevano nell'alta Irpinia e maiali a Volturara. Caccia di lepri a Volturara e di cinghiali a Calitri, oltre a conigli, starne, beccacce, quaglie, comuni in quasi tutta la provincia. Il Sabato ed il Calore danno ottime trote.

I latticini sono del tipo comune a tutto il mezzogiorno; rinomate le scamorze di Lioni, il caciocavallo di Montella e di Calitri, di Lacedonia e di Rocchetta Sant'Antonio, i *burri*, pure di Calitri, di Lacedonia e di Rocchetta Sant'Antonio, quelli fatti sul Terminio e al Lago di Laceno, il pecorino di Ariano e di Zungoli, la mozzarella di Montella, la ricotta del Campo di Summonte e di Bagnoli Irpino.

Estesa la produzione dei salumi, dei quali sono da segnalare le soppressate affumicate dell'alta Irpinia e di Mugnano del Cardinale, i prosciutti di Trevico, e le cervellate.

Largamente usate le paste alimentari, sopratutto quelle fatte in casa in varie forme: *recchietelle, fusilli, pàccari, cannolicchielle.* Una parte della produzione viene esportata in America.

Del buon miele biondo è prodotto a Fontanarosa, del miele bianco a Calitri.

La cucina avellinese non è che della cucina napolitana improntata a grande frugalità: si fa molto uso di pasta e fagioli e di *schiaffuni*, grossa pasta a mano che si mangia asciutta, condita con sugo di ragù.

I dolci sono pur essi del tipo di quelli napolitani, con prevalenza delle zeppole, della pastiera, degli struffoli e del croccante di nocciole. Degni di nota i torroni di Ospedaletti, di Altavilla Irpina e di Pietradefusi.

Dai frati benedettini di Montevergine è fabbricato un liquore di nome *Anthemis*, di color verde carico, di medio grado alcoolico, dal sapore e profumo di menta, preparato con delle erbe aromatiche.

PROVINCIA DI BENEVENTO

Nella provincia v'ha buona produzione di verdure e frutta; sono pregiati gli asparagi ed i carciofi di Pietrelcina, i tartufi di Vitulano, le uve da tavola di Solopaca.

Nel Cubante si allevano vitelli dalle carni prelibate, come quelle dei suini di Pescolamazza. V'ha buona caccia di quaglie e pernici nel Taburno e nel Matese, di pesca di trote e d'alose nel Tammaro, nel Sabato e nel Calore.

La migliore produzione di latticini — panna, ricotta, pecorino — è considerata quella delle contrade di Masseria del Ponte, Olivola e Torre Palazzo.

Sono assai apprezzati i cotechini e le soppressate di Benevento, ed i prosciutti di Pietraroia.

La cucina locale non differisce da quella napoletana. Anche qui si fa grande uso di paste fatte in casa, come le *orecchiette di prete* ed i *fusilli*, condite al sugo di ragù.

Una specialità molto nota di Benevento sono i *torroni*; d'origine antichissima, erano chiamati altre volte *cupete*; Marziale li ricorda come dolci assai delicati. Se ne fa una forte esportazione in iscatole, ed in vari tipi, che certamente sono da considerarsi fra i migliori torroni italiani.

Altra specialità famosa di Benevento è il liquore *Strega*; viene prodotto dalla distillazione di erbe e droghe aromatiche, ha un color giallo paglierino, e medio grado alcoolico; nel sapore e nel profumo ricorda la *Chartreuse*. La *Strega* non solamente è diffusa in tutta l'Italia, ma si esporta anche in grandi quantità all'estero, ove pure è conosciutissima.

PROVINCIA DI SALERNO

Le caratteristiche gastronomiche della provincia di Salerno son quelle stesse che predominano nel resto della Campania e che fanno capo alla cucina napoletana.

È assai rigogliosa nel Salernitano la coltivazione dei pomodori; specialmente nell'Agro Nocerino è prodotta la varietà detta *pomodoro S. Marzano* (da S. Marzano sul Sarno), di forma allungata, ricco di polpa e povero di semi, che è perciò adatto sia ad essere consumato fresco, in insalata, ovvero conservato sott'aceto, sia per la fabbricazione dei pomodori pelati. L'industria delle conserve di pomodoro è largamente esercitata nella provincia di Salerno, ove ne esistono 63 fabbriche, a Battipaglia, a Scafati, ad Angri, a Pontecagnano, ecc.

In quasi tutta la provincia è pure copiosa la coltivazione degli ortaggi, tra i quali sono molto pregiati i radicchi, la cicoria, i teneri ed aromatici « broccoli di rapa » chiamati *friarelli*, i carciofi, i finocchi dolci e bianchissimi, i cavolfiori della piana di Sollano, i peperoni di Nocera Inferiore.

Il clima e la feracità del suolo favoriscono grandemente la produzione della frutta: i frutteti della provincia di Salerno sono infatti tra i più lussureggianti del Mezzogiorno, sì da rivaleggiare con quelli vesuviani, ed il commercio d'esportazione ne è prospero, come pure l'industria delle conserve di frutta. I prodotti principali sono i seguenti:

La *mela annurca*. — Di grossezza media, dalla polpa bianca, croccante, di gradevole sapore zuccherino, dalla buccia giallognola che diventa poi rossa carnicina marmorizzata. Si raccoglie in ottobre e si consuma dal novembre all'aprile. È coltivata anche nel resto della Campania e si esporta in tutta l'Italia, in Inghilterra ed in Germania.

La *mela limoncella*. — Frutto medio, allungato, buccia liscia di color giallo citrino, polpa bianca, dolce, croccante, profumatissima. È pure di consumo invernale, smerciata in Italia ed in Germania. Si coltiva principalmente nella piana di Salerno.

La *mela gelata*. — Frutto grosso a buccia liscia e verde, polpa tenace e biancastra cosparsa di macchie grigio-oliva quasi trasparenti, che danno la sensazione del gelo, donde il nome. Si coltiva, oltre che nel Salernitano, nel Napolitano, e viene smerciata nei mercati interni, ove è molto ricercata.

La *pera spadona*. — Nelle due varietà estiva ed invernale è coltivata, oltre che nella provincia di Salerno, anche nelle altre plaghe meridionali. Ha una forma ovoidale, di grandezza media, con buccia color verde-chiaro, polpa bianca, granulosa, molto profumata. Si esporta largamente all'interno e in Inghilterra.

La *pera spina carpi*.—Frutto grosso, di forma irregolare, con buccia ruvida di color giallo-sbiadito, dalla polpa gialla, delicata e profumatissima: è varietà molto serbevole ed approvvigiona i mercati italiani e tedeschi.

Il *melone di Pesto*. — Si coltiva esclusivamente nella piana di Capaccio e di Pesto, sulla sinistra del Sele; ha il frutto allungato, molto resistente, con buccia verde, polpa giallastra e profumata. È una varietà tardiva che si consuma d'inverno; lo si conserva in reti di spago o di giunco, al coperto in luoghi ventilati. È molto ricercato sui mercati interni.

Il *limone di Maiori*. — Viene così chiamato perchè lo si coltiva principalmente a Maiori, ma è pure diffuso negli agrumeti della Costiera Amalfitana e Sorrentina. È di media grandezza, ha forma allungata, buccia sottile, polpa succosa, acidissima e profumata. Se ne fa una forte esportazione a Londra. In tutta la costiera è anche abbondante la produzione di aranci e mandarini; a Sapri è particolarmente rigogliosa quella dei cedri.

La *noce di Sorrento.* — Oltre che a Sorrento, essa è largamente coltivata nel Salernitano ed anche in altre plaghe meridionali; ha frutto grosso, di forma ovale arrotondata, con gheriglio perfetto, d'ottimo sapore, di color giallo-burro, e con guscio tenero. È molto ricercata su tutti i mercati italiani e si esporta in forte quantità in Inghilterra e negli Stati Uniti d'America.

Nella parte montuosa della provincia sono molto diffusi i castagneti, come nella provincia contermine di Avellino; il commercio delle castagne è infatti assai intenso ed alimenta altresì una rilevante esportazione all'interno ed in America. La qualità più apprezzata è il *marrone di Serino* (v. sopra) che è anche qui estesamente coltivato. Nel Salernitano, come nell'Avellinese, il consumo delle castagne è in grande onore e se ne fanno diverse preparazioni: *verole*, le castagne arrostite con la buccia; *vallane*, quelle lessate colla buccia; *pestate*, quelle sgusciate ed essiccate; *castagne d'o prèvete* (v. sopra), quelle cotte al forno ed affumicate. Queste ultime, come le nocciole sgusciate ed infornate, o «*ndrite*» (v. sopra), si vendono infilzate su degli spaghi, nelle ricorrenze paesane.

Nei frutteti salernitani si coltivano le *percoche col pizzo*, pesche duracine gialle, grosse, di polpa delicata e molto profumata, così chiamate perchè terminanti a capezzolo.

Produzione diffusa, con forte esportazione è quella delle nocciole.

Specialità di Ravello sono gli *sproccolati*, fichi giallo-dorati, di squisito sapore, che vengono tagliati in due ed essiccati al sole; sono quindi cosparsi di semi di finocchi ed infilati su stecche di canna, alternati con foglie di lauro.

A Mercato S. Severino si hanno i cosidetti *ficoni di Spiano*, grossi fichi primaticci: a Castellabate si ha pure una ricca produzione di fichi.

In tutto il Salernitano, ma specialmente a Pastena (frazione di Salerno), si coltiva l'uva da tavola detta *sanginella*, assai rinomata in tutta la Campania; è a grappoli allungati, con chicchi di forma ovale e di color dorato, di sapore dolce e profumato. Se ne fa enorme consumo in occasione della sagra di S. Matteo, patrono di Salerno, a fine settembre. Altra uva molto coltivata è la *catalanesca*, simile alla precedente ma meno pregiata.

La lavorazione della carne suina è abbastanza diffusa: i prodotti son quelli comuni ai paesi meridionali, prosciutti, soppressate, capocolli, salsiccie. Un salume speciale è la cosiddetta *sorra* o *tarantiello*, fatto con pancia di tonno, che si usa in alcune feste popolari.

Oltre alle paste alimentari prodotte dai pastifici industriali, si usa molto la pasta fatta a mano e più specialmente i *fusilli*, fatti di pasta all'uovo, che si mangiano come minestra asciutta, conditi al sugo ed i *tagliolini* all'uovo, che si fanno in brodo.

È caratteristica della piana di Salerno — ove esistono pascoli estesi ed ubertosi, con grandi allevamenti di bestiame vaccino e bufalino — la produzione dei latticini di bufala: le *mozzarelle* fresche e fragranti, le *provole* fresche e affumicate costituiscono una tipica specialità di quella plaga e sono prodotti grandemente ricercati per la loro squisitezza, dei quali si fa commercio fiorentissimo, come pure degli altri latticini, burro, *burrini*, caciocavalli, scamorze.

Le acque del littorale salernitano sono grandemente pescose e forniscono pesci e frutti di mare prelibati specialmente «di scoglio»; nel mare di Castellabate, particolarmente nel tratto chiamato Leucosia, v'ha buona pesca di aragoste, soprattutto d'estate. Nel Sarno abbondano le anguille, i gamberoni ed i gamberetti.

Come è già stato rilevato, la cucina salernitana si identifica con quella di Napoli: sono gli stessi piatti, la confezione dei quali può presentare qualche modi-

ficazione senza però che la sostanza ne sia intaccata. Si possono ricordare i *ravaiuoli*, ravioli con ripieno d'uova e ricotta, conditi con sugo di ragù e cotti al forno; il *viccillo*, ciambella fatta di pasta lievitata ripiena di uova sode, salame e mozzarella, cotta al forno; le *mostaccere*, sorta di savoiardi; la *sapienza*, pan di spagna con miele, pepe e canditi; la *gelatina*, preparata facendo bollire dei pezzi dalle parti gelatinose di maiale o di bue e mescolando ad essa del vin cotto, cannella, aceto, zucchero, cioccolata, finocchi, pezzi di cedro e carne a pezzetti; le *castagne giulebbate*; il *torrone*, le *frittelle di mele* o di *mele cotogne*, fatte di mele intrise in una miscela di latte, uova e zucchero, e fritte all'olio; le *zeppole di castagne*, pasticcini ripieni di *purée* di castagne, zucchero e cioccolatte.

I VINI DELLA CAMPANIA.

CAPRI. — È dei vini della Campania il più celebre; prende il nome dell'isola incantata che sorge nel golfo di Napoli, « ma — osserva il Marescalchi (1) — non tutto il vino che va sotto questo nome proviene da essa, poichè la sua produzione non basterebbe sicuramente; onde il nome di *Capri* oggi si applica anche al prodotto dell'accurata vinificazione di uve bianche dei paesi vesuviani ».

Esiste un *Capri bianco* ed un *Capri rosso*: dei due il primo è di gran lunga il più conosciuto.

Il Capri bianco — quale è prodotto nell'isola di Capri — è preparato con due varietà di uva, il *Greco*, che imparte al vino il suo caratteristico aroma, ed il *Fiano*. Esso ha un color paglierino pallido, è perfettamente limpido, ha sapore franco, neutro, gradevole, nettamente asciutto, ed un *bouquet* finissimo che s'intensifica con l'invecchiamento; il grado alcoolico oscilla

(1) *I Vini tipici d'Italia*, citato.

tra 11° e 13°. Il Capri bianco costituisce il classico vino da pesce italiano, la cui rinomanza si è diffusa in tutti i paesi.

Il Capri rosso è un vino superiore da arrosto, di vivace color rubino, di gradevole sapore secco, e di fragrante aroma che si affina invecchiando; può essere ravvicinato ai migliori Bordeaux, quando in bottiglia ha sviluppato pienamente tutti i suoi pregi ed ha assunto la tinta giallo-carica che è propria di quei vini: il tenore alcoolico si aggira sugli 11°-12°.

LACRIMA CHRISTI. — Vino di assai vecchia fama, prodotto dalle uve dei vigneti vesuviani, specialmente di quelli che si stendono sul versante meridionale del monte, nella zona di Torre del Greco e Resina. Anche di esso si ha un tipo bianco ed uno rosso, ma il primo, fatto con l'uva bianca di Greco, è il più noto e stimato. È vino di color paglierino, di sapore delicato, fresco, secco, dall'aroma sottile, con una media di 12° d'alcool: squisitissimo vino da pesce, rivaleggia con le migliori qualità di Johannisberg renano (1).

(1) Il nome di Lacrima Christi suggerì a Gabriello Chiabrera, nella sue *Vendemmie di Parnaso*, una gioconda invettiva:

« Chi fu de' contadini il sì indiscreto
Ch'a sbigottir la gente
Diede nome dolente
Al vin che sopra gli altri il cor fa lieto?
Lacrima dunque appellerassi un riso
Parto di nobilissima vendemmia?

Sull'origine dello stesso nome corrono due leggende, riferite dal Marescalchi nel volume sopra citato:

La prima narra come un eremita abitasse sulle pendici del Vesuvio, trascorrendo la vita in digiuni e preghiere e soccorrendo, al bisogno, i visitatori del monte, ch'egli ristorava con un vino da lui fabbricato. Un giorno un individuo misterioso gli chiese ospitalità nell'eremo: era Satana, che cercò d'indurlo in tentazione ubriacandolo con il suo stesso vino. Il disegno di Satana era quasi riuscito, quando un pauroso uragano, accompagnato da fulmini e da pioggia torrenziale, mise in fuga Satana salvando l'eremita dalla perdizione e annacquando abbondantemente il vino; ma questo, da pessimo ed acido che era, fu cangiato in un nettare squisitissimo e il pio eremita attribuendo il miracolo alle lacrime versate dal Signore nel punto in cui stava per perdersi, lo battezzò *Lacrima Christi*.

Secondo l'altra leggenda, Lucifero cadendo dal cielo strappò un pezzo di paradiso per farsene un regno sulla terra, che fu il golfo di Napoli, vero

FALERNO. — È il discendente del classico vino che sulle opulente mense dei Romani riceveva i massimi onori — « l'ardente Falerno » di Orazio, « il fumante Falerno » di Tibullo, « l'immortale Falerno » di Marziale, « l'indomito Falerno » di Persio — prodotto nell'Agro di Falerno, che corrisponde alla plaga compresa tra Capua e Sessa Aurunca ed include la catena montuosa del Massico, degradante in successione di colline sulla piana littoranea. Secondo Plinio esistevano tre qualità di questo vino, il *Gaorano*, brusco, nelle parti più alte del Massico, il *Faustiniano*, dolce, di tutti il più celebrato, prodotto a mezza costa ove è oggi la rocca di Mondragone, ed il *Falerno*, sottile, che veniva prodotto al piano. Il Falerno si beveva assai vecchio, di quindici o venti anni, e si narra che, durante l'impero di Traiano, si vendesse del Falerno chiamato « consolare » perchè fabbricato al tempo del console Lucio Opinio, due secoli prima. A quanto pare, si trattava di un vino amarognolo, denso e sciropposo, che doveva essere allungato con dell'acqua o altri vini leggeri per poter essere bevuto.

Le viti originarie del Falerno scomparvero verso il VI secolo; il vino bianco, cui si dà oggi lo stesso nome, è prodotto invece con l'uva *Falanghina* che si coltiva tanto nella stessa zona quanto nei Campi Flegrei, da Pozzuoli a Cuma. Esiste però anche un Falerno rosso. Il *Falerno bianco* è un buon vino da pesce, secco, di bel colore paglierino, con profumo e sapore gradevolissimi, contenente da 12° a 13° di alcool. Il *Falerno rosso*, meno noto del precedente, ha un color rubino brillante, è di sapore gradevolmente asciutto e di profumo sottile, con un contenuto alcoolico simile a quello del bianco; va noverato tra i vini superiori da arrosto.

---

lembo di paradiso. Il Signore, peregrinando sulla terra, giunse in quella plaga incantata e per il dolore d'aver perduta la parte più bella del paradiso, si mise a piangere; sul luogo ove caddero le sue lagrime spuntò una vite, al prodotto della quale fu dato in nome di *Lacrima Christi*. Il che fece esclamare ad un tedesco, che sul Vesuvio beveva di quel vino prelibato: « Ah, mio buon Dio, perchè non avete voi pianto in Allemagna? ».

VESUVIO. — Vino bianco prodotto nel territorio dei comuni vesuviani; ha colore paglierino chiaro, di squisito sapore tendente all'asciutto e gradevole profumo; il contenuto alcoolico è di 9° a 13°, secondo le località e le annate. È vino fine da pasto che, conservato in bottiglia, migliora notevolmente le sue proprietà. V'ha pure il *Vesuvio rosso*, di brillante color rubino, di squisito sapore, dal profumo sottile di violetta, che imbottigliato « acquista col tempo » e per molti caratteri può gareggiare, come il Capri rosso, con i Bordeaux più pregiati.

ASPRINIO. — Si produce in tutta la pianura campana e particolarmente ad Aversa, nel Casertano, ed a Frattamaggiore, non lungi da Napoli. È vino leggero, di color paglierino a riflessi verdognoli, frizzante ed acidulo, scarso d'alcool (da 7° a 11°, alcuni tipi anche a 6°); è dissetante e diuretico, onde è assai ricercato nell'estate, specialmente a Napoli, ove lo si conserva in grotte fredde.

VINI D'ISCHIA. — Sono specialmente conosciuti i vini bianchi, di cui si distinguono sette tipi diversi: *Piedimonte*, o *Picio*, acidulo, con 7°-8° d'alcool; *Ischia*, di color paglierino, con 9°-10° d'alcool; *Barano* e *Fiaiano*, simili al Piedimonte, ma con 9°-10° d'alcool; *Buonopane* o *Moropane* con 9°-10° d'alcool; *Fontana-Serrara*, freschi, verdolini, provenienti dai vigneti situati ad oltre 400 m. sul mare; *Lacco Ameno* e *Casamicciola*, con 10°-11° d'alcool; *Forio d'Ischia*, contenente 12° a 13° e talvolta 15° d'alcool. Sono vini superiori da pasto e da bottiglia, asciutti o semiasciutti, taluni aspretti, altri di sapore vellutato, tutti forniti di penetrante profumo. Tipi consimili si producono anche nella vicina Procida. In ambedue le isole si hanno pure eccellenti vini rossi da pasto e da bottiglia, assai profumati, sapidi, intensamente colorati.

GRAGNANO. — È il vino rosso della penisola sorrentina, che prende il nome dal paese ove se ne fa mag-

gior produzione. È vino alcoolico (11° a 13°) di bel colore rosso, di sapore armonico, che invecchiando acquista un profumo gradevole, simile a quello dei vini del Beaujolais. Tipo superiore da pasto e da bottiglia.

AGLIANICHELLO. — È un prodotto del vitigno omonimo che si prepara particolarmente nel territorio di Monte di Procida all'estremità occidentale della baia di Pozzuoli. Vino di color rosso carico, di sapor dolce, discretamente profumato, che messo in bottiglia ed invecchiato, diventa un buon vino superiore, dal profumo caratteristico: il tenore alcoolico si aggira sui 12°.

LAMBICCATO. — È anche detto *Filtrato*, ed appartiene alla zona vesuviana, ove si produce in notevole quantità sul versante meridionale ed orientale. Lo si ottiene filtrando il mosto dopo 24 a 36 ore di fermentazione, la quale viene così arrestata; è vino dolce e ricco di colore, accolto con molto favore dai consumatori di Napoli e di varie parti d'Italia, ove — per la sua precocità — giunge prima d'ogni altro vino nuovo.

In quasi tutta la provincia di Avellino si producono vini da pasto, prevalentemente rossi, altamente pregiati, dei quali si fa anche cospicua esportazione. Il tipo AVELLINO, prodotto nel territorio di Avellino e della zona collinosa del Partenio, è il più conosciuto: è di color rosso rubino, di sapore astringente e sapido, di media alcoolicità (intorno a 10°). Egualmente reputati sono gli AGLIANICO prodotti sulle colline del Sabato a Tufo, Grottolella, Montefrédane, Sant'Angelo, Scala e Santa Paolina, rossi, di sapore pieno ed astringente, che invecchiando diventano armonici e fini; il loro tenore alcoolico è di 12° a 14°. Anche ad Avellino si produce del buon Aglianico, frizzante, a 14° d'alcool, e del Sangiovese di ottimo tipo, anch'esso sui 14° d'alcool.

Dell'Agro taurasino (Taurasi, Torre le Nocelle, S. Mango sul Calore) è assai noto ed apprezzato il TAURASI, vino rosso, robusto, sapido, fresco, tannico, molto colorato, il quale con l'invecchiamento perde l'eccesso del tannino, diventa armonico ed assume un gradevole profumo, sì da ricordare i vini piemontesi.

Tra i vini bianchi dell'Avellinese sono da ricordare quelli di Mercogliano, Monteforte Irpino ed Ospedaletto, di color paglierino-verdognolo, leggeri, aciduli, non ricchi d'alcool, che si prestano anche per la produzione d'ottime acqueviti; il FIANO ed il GRECO, di color giallo dorato, sapidi, frizzanti, profumati, contenenti 12° a 14° d'alcool, che si conservano anche in bottiglia, ove acquistano molta finezza ed assumono gradevole profumo: sono prodotti specialmente a Tufo, Altavilla Irpina, Candida, Lapio, Santa Paolina, Montefusco, Pietradefusi, Atripalda, Bellizzi, Cesinali (Aiello del Sabato) e Serino.

Nel Beneventano prevalgono i vini rossi da pasto, di buon grado alcoolico (10°-13°), tanto asciutti che dolci, rossi o rosati, alcuni tipi dei quali si prestano assai bene all'imbottigliamento. I centri principali di produzione sono Solopaca, Vitulano, Frasso Telesino, Castelvenere, Baselice, San Nazzaro Calvi, S. Martino Sannita, Foglianise, Campoli, Terranova d'Arpaise, Pannarano: i vini rossi di Pannarano sono particolarmente stimati per le ottime qualità di colore, sapidità e profumo.

Buoni tipi di vini bianchi, paglierini, di sapore gradevole, di buon grado alcoolico (fino a 13°) sono prodotti a Torrecuso, Guardia-Sanframondi, Baselice, Montesarchio; alcuni di essi, imbottigliati, formano dei pregevoli vini fini da pesce. È anche da segnalare il MOSCATO di Baselice, a 13° d'alcool, di morbido sapore dolce, profumato, eccellente come vino da fin di tavola.

La Costiera Amalfitana, intensamente vitata, dà vini di grande pregio; sia bianchi, sia rossi. Centro importante di produzione è Ravello: il RAVELLO BIANCO, analogo al Capri, è di color paglierino pallido, di

sapore secco, con 12° a 13° d'alcool; è vino da pesce che si conserva in bottiglie ed è largamente esportato all'interno ed all'estero; vi si produce anche un Moscato, profumato e di sapore amabile, a 13° d'alcool, ottimo per fin di tavola, ed un vino bianco tipo Sauternes, frizzante e semidolce, d'egual gradazione alcoolica. Il RAVELLO ROSSO si fa in varî tipi, dal color rosa al rosso carico, pastosi o secchi, profumati, taluni frizzanti, altri simili al Bordeaux, da pasto e da bottiglia, alcoolici (da 12° a 14°), tutti di tipo superiore.

A Giovi ed a Pastena, frazioni di Salerno, come nel territorio di Fisciano, si produce il vino SANGINELLO fatto con uva *Sanginella*, che è anche uva da mensa: esso è di color giallo dorato, di sapore amabile, frizzante, con 12° a 14° di alcool; conservato in bottiglia diviene spumante. È vino da fin di tavola.

Il VINO DI GIOVI, prodotto sulle colline di Giovi e dei limitrofi comuni di Pontecagnano-Faiano e San Mango Piemonte, dal gradevole sapore amarognolo, secco, di color rosso carico, profumato, ad alta gradazione alcoolica (14°-15°), gode pure di rinomanza in tutta la Campania.

Buoni vini rossi da pasto, di varia alcoolicità, si fabbricano a Valva, Aquara, Castel San Giorgio, Laurito, Centola, Vallo della Lucania, e nell'Agro di San Severino, bianchi a Romagnano al Monte, Castel San Lorenzo, Celle di Bulgheria e Torre Orsaia.

A Castellabate Cilento si fa un vino liquoroso, tipo Malaga, di sapor dolce ed assai profumato, con circa 16° d'alcool, che si conserva in bottiglia e si usa per fin di tavola.

PUGLIA

La caratteristica più saliente della Puglia, nel campo gastronomico, è la produzione veramente grandiosa di verdure d'ogni sorta ed altamente pregiate; esse hanno parte preponderante nell'alimentazione locale, così come appaiono in abbondanza sui mercati italiani e sono altresì copiosamente esportate all'estero per via di terra e di mare.

Vi sono particolarmente rappresentati: i cavolfiori (*cime*), i broccoli di rape (*cime di rape*), i cavoli broccoli, i cavoli cappucci o verze, le *cicorie catalogne* o *cimate*, a lunghi talli, le *cicorie rizze*, a foglie arricciate, le lattughe e le altre insalate, i sedani, i carciofi, i finocchi, i peperoni, i pomodori, le patate, i fagioli, i piselli, le fave (1), le lenticchie.

Sono prodotti tipici della regione: i cipollacci col fiocco, o *muscari* — detti *lampasciuli* o *pampasciuli* o *pampasciuni* — sorta di cipollette selvatiche, di sapore amarognolo, che si fanno lessare o si arrostiscono alla brace e si mangiano in insalata, oppure, dopo lessate, si friggono o si cucinano in agrodolce; gli asparagi di campo, sottili ed amarognoli; le *patane*, che sono le cosidette patate americane o *batate* (*Convolvolus batatas*) grossi tuberi dolci, la coltivazione dei quali è assai estesa nel Salento, con centro a Calimera; i cetrioli e le grosse cipolle degli arenili fra Barletta e Margherita di Savoia; varie specie di eccellenti funghi mangerecci, fra cui i *cardoncelli* piccoli, giallo-rosei, dalla carne soda e gustosa ed i *paparuli*, delle bosca-

(1) Un proverbio pugliese suona:

« Di tutti i legumi la fava è la regina
cotta la sera, scaldata la mattina ».

glie del Gargano, che hanno spiccato odor di pepe da mangiarsi arrostiti.

L'olivo rappresenta la principale cultura agraria pugliese; l'olio di Puglia è quindi oggetto di grande smercio in tutta l'Italia e di cospicua esportazione all'estero. Gode di grande riputazione, per le sue qualità, l'olio dei territori di Bitonto e di Molfetta, cui tengono dietro quelli di Andria e di Barletta. Sono anche largamente commerciate le olive da mangiare, nere o verdi, salate, in acqua, o alla calce.

Cospicua è pure la produzione delle frutta: le mandorle (*mollesche*, dolci a guscio tenero, ed amare) che costituiscono una vera ricchezza per varie zone della Puglia; le pesche, primaticcie e tardive, e le albicocche; le pere, le mele, le mele cotogne, le marasche, con le quali ultime si preparano cotognate e marenate, e altre ciliegie d'ogni qualità, anche primaticcie; le fragole, come ricercate primizie; le susine ed i fichi d'India; i fichi, di cui si fanno varie confezioni, o secchi, o al forno con mandorle, uva passa, marmellate; infine gli agrumi (limoni, aranci, mandarini) coltivati particolarmente sul versante settentrionale del Gargano, pure largamente esportati, ed i meloni e cocomeri di qualità reputatissime, prodotti nelle parti piane.

Data l'intensa cultura della vigna, la produzione delle uve da tavola è rilevante, in diverse varietà. Primeggiano fra esse: la *Baresana* (che ha molti sinonimi in Puglia), a grappoli conici allungati, con acini medi e grandi, sferici, con buccia cerea di color avorio, polpa carnosa e croccante, dal sapore neutro, poco dolce e gradevolissimo; la *Mennavacca bianca* — sinonimo della *Regina* — a grappolo spargolo, con gli acini grossi, lunghi, ellittici — la cui forma ricorda le mammelle di vacca, d'onde il nome di *mennavacca* ossia « menna si vacca » — dalla buccia di color giallo-dorato e polpa soda, carnosa, di sapor dolce e gradevole, con lieve profumo; la *Mennavacca nera*, ad acini più grossi della precedente, olivoidi, di color nero indaco, ricoperti

d'una copiosa pruina candida vellutata, con polpa carnosa di buon sapore. Centri importantissimi del commercio e dell'esportazione delle uve da tavola sono Bisceglie e Ruvo.

In tutta la zona littoranea la pesca è floridissima, per ogni specie di pesci e di frutti di mare; in alcuni centri costieri, principalmente Molfetta, il commercio del pesce rappresenta un fattore economico di primaria importanza.

La caccia è abbondante in diverse plaghe pugliesi, specialmente all'epoca del passo delle allodole, delle quaglie e dei tordi; vi si cacciano pure folaghe ed anitre, pivieri e beccaccini, starne e lepri.

La casearia ha caratteristiche comuni a quelle delle altre regioni meridionali. Di largo uso è la ricotta fresca con i suoi derivati, del tutto locali, che sono la *ricotta forte*, inacidita attraverso successive manipolazioni, la *marzotica*, salata e conservata tra foglie aromatiche, che si consuma nel marzo, ed il *cacio-ricotta*, o *ricotta tosta*, altra ricotta salata, da condimento. Prodotti comuni sono il formaggio pecorino, fresco e stagionato, il caciocavallo, le scamorze, il provolone, le provole, le provoline, le mozzarelle di latte di bufala, e le manteche, simili ai *burri*, o *butirri*, della Campania.

PROVINCIA DI BARI

La gastronomia pugliese ha fisionomia tipicamente meridionale. Nella provincia di Bari le preparazioni culinarie sono per gran parte quelle medesime delle altre provincie; alcune sono caratteristiche della regione, altre invece non sono che delle riproduzioni, più o meno modificate, di confezioni appartenenti anche al resto del Mezzogiorno.

Nella cucina predomina, come condimento, l'impiego dell'olio e dei vegetali aromatici. Non pochi sono i dolci dedicati a particolari ricorrenze e festività.

Le *paste di casa.* — Oltre alle paste alimentari di fabbricazione industriale, sono molto usate quelle fatte in casa: *Lagane* (lasagne) e *laganelle*, *fusilli* o paste forate, *recchietelle* (orecchiette) e *strascinati*, le une e gli altri fatti con semola di grano duro, ed altre forme. Se ne preparano delle paste asciutte che si condiscono in modi svariati: con sugo di soffritto di lardo, con acciughe salate o sgombri fritti, con salsa di pomodoro, col ragù di maiale, con ricotta fresca o tosta. Si usa anche cuocerle al lardo ed olio, insieme a cime di rape o cavoli cappucci e condirle con pepe e formaggio.

I *mignuicchi.* — Vengono chiamati anche *cavatielli* o *cavatieddi*, e sono gnocchetti casalinghi che si fanno cuocere nell'acqua e si condiscono con sugo di carne, salsa di pomodoro e formaggio.

I *maccheroni al forno.* — Grossi maccheroni che, dopo bolliti nell'acqua, si mettono in grandi teglie di terracotta contornati da pomodori a fette e si cuociono al forno.

I *maccheroni e ruta.* — Maccheroni di qualsiasi forma cotti nell'acqua con erba ruta (*Ruta graveolens*) e conditi con salsa di pomodoro.

I *cardoncelli in brodo.* — Cotti in brodo, scolati e conditi con uova sbattute, formaggio e pepe. È piatto di Pasqua.

Le *cime di rape* e le *cicorie cimate.* — Lessate e poi condite con olio, ovvero cotte a crudo nell'olio; sono tra la pietanze più appetitose; comuni a tutta la Puglia.

Le *melanzane ripiene.* — Le melanzane spaccate in due e private della polpa vengono scottate nell'acqua, riempite d'un composto formato della loro polpa triturata con acciughe salate, olive, cipolle, capperi e pomodori, cosparse di pane grattugiato e cotte al forno nel tegame. Similmente si fanno le zucchette.

La *parmigiana* o *palmigiana.* — Melanzane o zucchette affettate, infarinate, passate nell'uovo e fritte, disposte in un tegame a strati sovrapposti, ognuno dei quali si irrora di sugo di pomodoro e formaggio grattugiato, e cotte al forno.

La *cocuzza alla poverella.* — Fette rotonde di zucchette asciugate al sole, fritte e disposte in una zuppiera, nella quale si versa una salsa bollente di olio e aceto. Si mangiano dopo raffreddate.

Le *cime colla mollica sfritta.* — Cavolfiori cotti con maccheroni conditi con dell'olio, nel quale s'è fritto del pane raffermo in briciole.

I *panzerotti.* — Ravioli di pasta fatta in casa, a forma di semiluna, ripieni di uova sbattute col formaggio, di carne, uova e formaggio, o mozzarella o ricotta forte, di cipolle, pomodoro e acciughe, o d'altri composti dei suddetti ingredienti variamente combinati; si fanno fritti e si mangiano caldi. Pietanza comune anche alla cucina napolitana. I *panzerotti dolci* sono ripieni di marmellate, e dopo fritti si spolverano di zucchero e cannella.

La *focaccia piena.* — Torta casalinga fatta di due strati di pasta, fra i quali si mettono olive, cipolle, cicorie, finocchio, capperi, acciughe; si cuoce al forno. È piatto del Venerdì Santo.

Il *calzone.* — Involto di pasta fatta in casa contenente delle acciughe con pomodoro e cipolla o degli sgombri salati o del baccalà, con vari ortaggi, cotto al forno; piatto di varie festività. Si fanno pure dei *calzoni dolci*, di pasta frolla, riempiti di fichi secchi, mandorle e cioccolata, cotti al forno, e dei calzoncini (*calzoncicchi*) ripieni di pasta di mandorle e pure cotti al forno; altri calzoncelli sono ripieni di ricotta zuccherata, che, dopo cotti, si condiscono con sugo di carne di maiale e formaggio.

La *minestra verde.* — Minestra di cavolfiori, sedani, cardi (*gobbi*) e finocchi in brodo di maiale. Per il giovedì grasso.

La *capriata.* — Fave cotte sino a farne una polenta, con la quale s'impastano cicorie di campo e fette di pane.

La *cialledda*. — Fette di pane sul quale si versano dei pomodori tagliati a pezzi, conditi con olio, sale, pepe ed origano, con o senza aglio tritato, ed in acqua bollente.

Il *pasticcio d'inverno*. — Timballo di pasta frolla riempito di uova, mozzarella, prosciutto, polpettine di maiale, petti di tacchino e formaggio; si cuoce al forno. Questa ricca vivanda si chiama anche *cappello da gendarme* per la forma che le viene data.

I *gnomirelli*. — Coratella d'agnello tagliuzzata ed avvolta nella rete, mescolata a prezzemolo, legata con le budelline a guisa di gomitolo (*gnomiro*): i gomitoli così formati si cucinano allo spiedo.

Il *cottorello*. — Lesso d'agnello lattante: questo si fa anche allo spiedo.

I *polpi*. — Battuti ed arricciati (*pulpe rizze*), si mangiano crudi, o fritti, o al forno, conditi con olio, ovvero lessati senz'acqua.

I *tordi al solso*. — Tordi lessati con foglie di lauro e semi di finocchio, conservati in vino bianco. È tipica specialità di parecchie località pugliesi, di cui si fa esportazione anche all'estero.

Il *corrùcolo*. — Canestrelli di pasta lievitata contenenti delle uova sode. Sono fatti per Pasqua ed anche di pasta dolce.

La *palomba*. — Ciambelle di pasta lievitata ornata di mandorle dolci disposte alla superficie a quadretti, e cotte al forno. Si fanno per Natale.

Il *latte di mandorle*. — Riso cotto nel succo di mandorle dolci; è un dolce natalizio delicato di sapore e di aroma.

Le *cartellate*. — Nastri di pasta arricciati, simili alle sfrappole, fritti all'olio e cosparsi di miele e vino cotto.

Le *pèttole*. — Dolci di pasta lievitata.

I *taralli*. — Ciambelle di farina, all'olio, con o senza uova, oppure zuccherate.

Le *copète*. — Dischi d'un impasto croccante fatto di mandorle, miele, zucchero e cannella incluso fra due ostie: simili alle copate di Siena.

Altre preparazioni dolci che si fanno nel Barese e, in genere in tutta la regione, sono i torroni, la mostarda d'uva, i *sospiri* di pan di spagna e, per Pasqua, delle torte dolci nelle forme più svariate, adorne d'uova sode e di figure d'animali. È comune a tutta la regione il *vin cotto*, mosto concentrato al calore, che serve specialmente per preparare i dolci.

ACQUAVIVA DELLE FONTI. — Cipolle rosse.

ALTAMURA. — Cime di rape, lenticchie, patate, funghi — Ricotta forte — Soppressate, di carne suina insaccata e compressa — *Musquittili*, gnocchi di farina di grano cotti nel vin cotto.

ANDRIA. — Cavolfiori, cime di rape, lattughe — Ad Andria, come in altre località pugliesi, si fa molto uso di pianticelle di senape (*senapieddi*) e di ruta (*ruca*); le prime si mangiano lessate e condite con olio in cui sono fritti degli spicchi d'aglio, ovvero unite agli *strascinati* (v. sopra); le seconde, dopo lessate, si mangiano in insalata, ovvero si fanno in minestra con brodo grasso di trippa — Olive in salamoia: sono rinomate quelle dette *di Sant'Agostino*, grosse, che si raccolgono a fine agosto e dopo lisciviate si mettono in salamoia aromatizzata con semi di *murgia* o di finocchio — Oltre i comuni latticini, è prodotto tipico locale la *burrata*, sfera di pasta di caciocavallo contenente del latte di bufala con panna e filacci di pasta di provola o di mozzarella — *Trippa e quaghiaridd*, stomaco di castrato nel quale si fanno degli involtini contenenti grasso, pezzi di formaggio e prezzemolo; uno di essi, il più grosso (*'u quaghiaridd*) contiene invece uova sbattute con formaggio, prezzemolo, fegatini, salame; il tutto è cotto al forno in vasi d'argilla e si serve con cicorie o ruta lessata; è piatto dei giorni festivi — Le *rose*, dolci di striscie di pasta foggiati a rosa, fritti o cotti al forno, cosparse di miele o di vin cotto di uva o di fichi e cannella — *Calzoncelli* (v. sopra), ravioli ripieni di marmellate, ovvero di farina di ceci arrostiti impastata con vin cotto (*'ntriga*), cosparsi di cannella.

BARLETTA. — Cipolle bianche di Barletta, finocchi — Cocomeri — Uve da tavola — Triglie (specialità, le triglie e le sardine neonate, in frittura), datteri di mare (*cannolicelli*), cozze bianche, ricci di mare di Ariscianno.

BISCEGLIE. — Grande centro d'esportazione di verdura, frutta ed uve da tavola — Castrati — Triglie di scoglio, polpi « di

forte », cioè pescati tra gli scogli, calamaretti (questi localmente si mangiano anche crudi) — *Colva*, grano duro brillato, lessato, quindi mescolato a vin cotto, mandorle tostate, noci tritate, acini di mele granate, cioccolata; è dolce del giorno dei Morti — *Laganelle nere*, fettuccine di pasta scura lessate e finite di cuocere nel vin cotto — Torroni e altri dolci — Conserve e marmellate di frutta, mostarda d'uva, cotognata.

BITONTO. — Olio d'olivo: il più fine è quello di prima frantura, giallo-verdognolo, limpido e trasparente, chiamato «olio della lacrima » — Olive in salamoia, specialmente famose quelle chiamate *passole* e le *pizzutelle*.

CANOSA DI PUGLIA. — Olive — Uve da tavola — Latticini.

CASTELLANA. — Carne al forno.

CONVERSANO. — Olive — Fichi d'India — Ciliegie di ogni varietà: si esportano conservate in barili, si fanno anche sotto spirito — Ricottelle — Dolci, altra volta celebri, quando erano prodotti nei conventi di monache (*sfogliate* di S. Giuseppe, *copete* di S. Cosmo, *rosata* di S. Cosmo, *corrucchi* di S. Benedetto).

CORATO. — *Panvincesco*, dolce di farina con vin cotto e cannella.

GIOIA DEL COLLE. — Provoline, manteche — Soppressate.

GRAVINA. — *Marro*, involto cilindrico d'interiora d'agnello, cotto al forno.

LOCOROTONDO. — Funghi.

MODUGNO. — Ciliegie, carrube — Salsiccie — *Pizza rustica*, imbottita di verdure e pesce marinato.

MOLFETTA. — Olio d'olivo, di cui Molfetta è grande centro d'esportazione — Importante mercato di pesce (« pesce di Molfetta ») per l'esportazione; rinomate le aragoste, d'estate, le triglie, i merluzzi; specialità è il *pesce in salsa* — Paste alimentari.

MONÓPOLI. — Cetrioli, sedani, finocchi — Ciliegie per esportazione, fichi imbottiti — Agrumi: specialità sono i « mandarini di Monòpoli » e gli aranci-vaniglia — Quaglie di passo — *Diavolacci*, torroncini scuri — Liquori.

NOCI. — Ricotta, mozzarelle — Salsiccie, capocolli.

PALO DEL COLLE. — Ricotta.

POLIGNANO A MARE. — Cetrioli, patate — Fichi d'India — Pesci: triglie, sarde, cernie, aragoste, cozze di Pellecchia; zuppa di pesce; *pesce al forno*.

PUTIGNANO. — Fave — Ricotta forte.

RUVO DI PUGLIA. — «Sedani di Ruvo » — Ricotta forte ed altri latticini — « *Prunesta* di Ruvo », uva da tavola tardiva che matura in novembre — *Vaso di Ruvo*, pasticcio di carne e maccheroni cotto al forno — Pan pepato (*sesemidde*) con pignoli o con mandorle abbrustolite e vin cotto.

TERLIZZI. — Ceci, carciofi, finocchi ed altre verdure — Ciliegie, uve da tavola — *Stuvalett*, maccheroni casalinghi — *Colva* (v. Bisceglie), grano lessato, condito con vin cotto ed asperso di acini di mele granate — *Susumidd*, dolci di pasta lievitata impastata con vin cotto; per Pasqua.

TRANI. — Verdure — Frutta — Pesci — Salumi.

PROVINCIA DI BRINDISI

Hanno particolare rinomanza, tanto da essere considerate una specialità locale, le *cicorie di Brindisi*; loro caratteristica sono le notevoli dimensioni e l'essere singolarmente tenere e dolci; dalla fine dell'inverno al maggio se ne esportano grandi quantità. Localmente si fanno bollite e condite con olio crudo, ovvero con salsa di pomodoro e pecorino grattugiato, o si cuociono con sugo di carne e lardo, oppure in minestra.

Altra specialità della provincia sono i meloni, celebrati precisamente sotto il nome di *meloni di Brindisi* e anche *meloni da pane*, ed i *cocomeri*. I primi sono di forma per lo più ovale, qualche volta rotonda, a scorza liscia e lucida, di vario colore; la polpa ne è delicata, dolce, fragrante. Una varietà di essi sono i cosiddetti *morettini*, di cui si fa intensiva produzione nelle campagne attorno a Brindisi; sono di forma piccola, a scorza scura, polpa giallo-verdognola, di singolare dolcezza e profumo; hanno anche il pregio d'esser lungamente serbevoli, tanto che si possono consumare sino a gennaio. Un'altra varietà è a frutto grosso, del peso di 5-6 chili, talvolta sino a 10, a scorza giallo-canario a polpa bianco-perlacea. I cocomeri sono generalmente di grandi dimensioni, a polpa intensamente rossa, granulosa e dolcissima.

Abbondante verdura e frutta si produce in tutto il territorio, particolarmente cime di rape, cavolfiori, cavoli neri (*mugnolicchi*), lattughe, fave, ceci, capperi, fichi — che si esportano anche secchi, confezionati con mandorle e corteccia di limone —, mandorle ecc.

La copiosa pescagione dà luogo a vari piatti di pesce: zuppe alla marinara, zuppe di *cernia* (sorta di spigola), orate alla marinara, vermicelli con le vongole o al sugo di cernia. Sono una specialità i cosiddetti *grattapuepoli*, molluschi bivalvi a frutto rosso.

Buoni salumi si fabbricano a Brindisi e nei vari centri della provincia; sono specialmente pregiate le salsiccie fresche. In parecchie località si producono buoni latticini, principalmente il formaggio pecorino, la ricotta marzotica, il cacio-ricotta e le mozzarelle.

Le usanze gastronomiche non presentano particolarità proprie, poichè sono identiche a quelle delle provincie finitime. I dolci sono prevalentemente a base di pasta di mandorle (marzapane); si trovano comunemente le marmellate di frutta, le cotognate, e così pure le *copete*.

PROVINCIA DI FOGGIA

La produzione alimentare della Capitanata non differisce sostanzialmente da quella del resto della regione, ed altrettanto deve dirsi per le usanze culinarie.

In tutta la provincia è generale l'abitudine delle paste fatte in casa: i *tagliolini* di pasta all'uovo, come minestra in brodo; le *ricchietelle*, o *ricchielle* (nel Gargano) che si condiscono con ragù, e gli *strascinati*, cotti con cavolfiori e conditi con ragù; i *tròcchioli*, maccheroni lunghi, non forati; le *lagane*, che si condiscono con frittô di pane grattugiato, o con sugo d'anguilla (nel Gargano) o si uniscono a fagioli.

Tipica minestra del contado è il *pancotto*, composto di fette di pane cotte nell'acqua con verdure e patate, condite con olio. Sono pure comuni le minestre di lumache, e la *simmuledda*, polenta di granturco, sola o mista con patate e verdura (specialmente finocchietti selvatici).

In varie plaghe della provincia è caratteristica l'abbondanza di funghi, di qualità assai gustose, come i *cardoncelli* già citati — chiamati anche *fugni di ferla* — i *prugnoli*, i *prataioli*, e se ne fanno pietanze appetitose, in minestra — la *minestra di cardoncelli*, cotti con uova in brodo d'agnello, è tradizionale per la Pasqua — o saltati nell'olio, o arrostiti dopo averne rivestita la faccia inferiore con una pastella di mollica di pane, olio, prezzemolo, sale, pepe ed aglio.

Tra i dolci figurano le *cartellate* — o *crùstoli*, o *sfrìngioli* — a forma di girasole, fritte nell'olio e condite con vino cotto (valle dell'Ofanto) o con miele (Gargano e valle del Fortore); le *pèttole* o *scherpelle*, di pasta lievitata semplicemente fritta in olio; il *propato*, ciambella di pasta dolce lievitata, con miele, cannella, chiodi di garofano, cotta al forno; il *grano cotto*, lessato e condito con vino cotto, cioccolata, confetti, pezzi di noci e mandorle, cannella, cedro candito, acini di mele granate, simile a quello descritto più sopra; il *latte di mandorle* in cui è cotto del riso o della pastina minuta chiamata *punte d'ago*; i *susamielli*, le *ostie piene*, i *caviciuni* (calzoni) che, salvo piccole varianti, sono anch'essi uguali a quelli già citati, oltre ad altri dolci casalinghi di varie forme e denominazioni, quali i *caranci*, i *cannarozzi*, le *nèvole*.

FOGGIA. — Il mercato è ricco di verdure e di frutta provenienti dalle campagne, di agnelli e di capretti, di cacciagione nelle epoche dei passi — Come in tutta la provincia, la casearia vi è assai sviluppata, con prodotti freschi e stagionati; il *pecorino foggiano*, le provole di bufala, le scamorze e scamorzelle, le *manteche* — sfere di burro rivestite di pasta di scamorza — la ricotta fresca e la ricotta forte. — Lumache (*monacelle e ciammaruchelle*) — Paste alimentari.

APRICENA. — Meloni — Latticini.

BOVINO. — Insalata «*a cuoppo*», insalata mista racchiusa in grandi foglie — Olive — Ciliegie bianche — Prosciutti — Cacciagione (quaglie, beccaccie, lepri).

CAGNANO VARANO. — Capitoni, anguille e altri pesci del lago di Varano.

CANDELA. — Latticini.

CASTELLUCCIO DE' SAURI. — Capperi, funghi, asparagi — Allodole.

ISCHITELLA. — Agrumi.

LÈSINA. — Capitoni, anguille ed altri pesci del lago di Lèsina — Caccia palustre.

LUCERA. — Finocchi, cardi — Latticini — Salsiccie.

MANFREDONIA. — Triglie, orate, sarde, seppie — Latticini — Albicocche, fichi d'India.

MARGHERITA DI SAVOIA. — Cetrioli — Meloni — Triglie, cefali, seppie, calamari, anguille (*maretiche* e *pantanine*) chiamate, a seconda della grandezza, *capomazzi*, *cacciastrilli*, *capitoni;* sono specialmente pregiate quelle del lago di Salpi.

MONTE SANT'ANGELO. — *Acce di Monte*, grandi sedani bianchi considerati come una specialità — Maiali di allevamento brado dalle carni molto pregiate, di cui si fa larga esportazione — *Ostie piene* (v. sopra); si fanno specialmente in maggio durante il pellegrinaggio al Santuario di S. Michele; *cavadduzzi*, cavallucci di pasta di formaggio; *taradduzzi*, piccole paste di farina profumate all'essenza di limone.

ORTA NOVA. — Latticini.

PANNI. — Ciliegie.

PESCHICI. — Sarde.

RODI GARGANICO. — Agrumi.

SAN GIOVANNI ROTONDO. — Patate americane.

SAN MARCO IN LAMIS. — *Propato*, ciambella di pasta lievitata, con miele, cannella, chiodi di garofano, per il giorno di S. Marco (v. sopra) — Castagne, noci ed altre frutta.

SAN NICANDRO GARGANICO. — Forte produzione di latticini: *uova di bufala*, piccole mozzarelle; *campesine*, ricottine di vacca o di capra; *ricottale*, ricotta salata; *giuncata*, di latte quagliato — *Annoglia*, salume insaccato di un misto di lingua, trippa, intestini, condito con sale, pepe e fiori di finocchi; si mangia cotto con la minestra verde — *Canciuni*, calzoni ripieni di *purée* di ceci impastata con mosto cotto, cioccolata, cannella, zucchero vanigliato; si fanno fritti nell'olio.

SAN SEVERO. — Latticini — Liquori.

TORREMAGGIORE. — Scamorze — Pizza di mandorle — *Amerenella*, rosolio di marene; rosolio di noci.

TREMITI. — Aragoste.

VICO DEL GARGANO. — Agrumi — Carrube.

PROVINCIA DI LECCE

La penisola salentina, occupata nella parte meridionale dalla provincia di Lecce, offre dovizia di prodotti alimentari, parecchi dei quali, anche se comuni con le altre plaghe pugliesi, sono vantati per i loro pregi particolari quasi come delle specialità. La gastronomia è in parte quella stessa della Puglia, mentre per un'altra parte subisce l'influenza della Basilicata e della Calabria, anche nelle denominazioni dialettali.

Sono vivande comuni del Leccese:

La *pasta e ceci*. — Minestra di lasagnette e ceci con soffritto d'olio e aglio.

Le *frisedde*. — Pane biscottato di farina di grano o d'orzo, che si rammollisce con dell'acqua e si mangia condito con olio, sale e pomodori, formando la cosiddetta *caponata*.

La *pizza rustica*. — Focaccia di pasta lievitata ed incorporata con olio, che viene imbottita con acciughe, olive, cipolle e pomodori e si cuoce al forno.

Le *patane*. — Sono le patate dolci, o americane, che si cucinano allesse o al forno, o in minestra con olio d'oliva «sfumato» di cipolla, pepe ed altri aromi, in pizzelle o frittelle; se ne fanno anche delle torte, mescolate a freschissima ricotta.

Le *fave bianche*. — Polenta di fave condita con l'olio; accompagna i piatti di verdura.

Le *'ncartreddate*, corrispondono alle *cartellate* già descritte. Con le *pèttole* (v. pag. 394), sono d'uso popolare, specialmente nelle sagre, le *cupète* ed i *taralli* pure descritti in precedenza.

I *moretti al forno.* — Interiora d'agnello legate con le budelline dello stesso e cotte al forno.

Il *sanguinaccio.* — Insaccato di sangue di maiale coagulato, commisto a cervella pure di maiale; si mangia lessato o arrostito.

Le *puddriche cu l'eu.* — Sorta di pani dolci, contenenti nell'interno ûna o più uova intere che con la cottura al forno si rassodano. Sono anche chiamati *cudrure cull'ove* e si fanno a Pasqua.

Le *pùccie.* — Piccoli pani di pasta lievitata imbottiti d'uva passita o di olive. Si fanno il 7 dicembre per la vigilia dell'Immacolata Concezione. Simili ad esse le *uliate*, pani imbottiti con olive e le *passoliate*, imbottiti con uva passa.

Le *pittedre.* — Sorta di ravioli ripieni di marmellate di frutta.

I *purcedduzzi.* — Dolci di Natale analoghi agli struffoli napoletani.

Il *latte di mendula.* — Pastina cotta nel latte spremuto dalle mandorle torchiate: piatto dolce della Vigilia di Natale.

Le *mendule turrate.* — Conglomerati di mandorle in zucchero caramellato.

La *cotognata.* — Marmellata di mele cotogne, della quale esistono a Lecce fabbriche assai rinomate che l'esportano in tutta l'Italia.

ALESSANO. — Minestrone di castrato: il castrato del Capo di Leuca è specialità famosa per la bontà delle sue carni che vengono vantaggiosamente paragonate a quelle dei celebri *moutons des près salés* francesi; il minestrone si fa con pezzi di carne di castrato cotti in minestra con zucchine, patate, pomodori, sedani, ecc.

ALEZIO. — Aranci e mandarini — Uve da tavola.

CALIMERA. — Patate americane.

CASTRIGNANO DEL CAPO. — Aragoste, dentici, orate di Santa Maria di Leuca — Quaglie.

CAVALLINO. — Piselli secchi.

COPERTINO. — Latticini — Esportazione di *pampasciuni*.

DISO. — Calamari ed aragoste di Castro.

GAGLIANO DEL CAPO. — Castrati.

GALATINA. — *Cazzimarri*, interiora d'agnello legate con le budella dello stesso e cotte al forno (v. sopra).

GALLIPOLI. — « Asparagi di Gallipoli », grossi steli di cicoria cimata — Patate americane — Triglie, dentici, eritruni, mormilli, scòrpene — Granchi di scoglio, grossissimi, che si cuociono in salsa di pomodoro; aragoste; *pinne*, molluschi di squisito sapore, che si mangiano crudi, come antipasto, con olio, limone e prezzemolo triturato (si trae da essi il *bisso* che un'antichissima arte gallipolina lavora nelle confezioni d'abbigliamenti di gran lusso); *carapoti*, molluschi propri della marina di Gallipoli, sapidi e profumati — Giuncate — *Scapece*, vetusta vivanda gallipolina, fatta di pesciolini (*cupiddi*, o volpilli), fritti, marinati sotto strati di pane zafferano grattugiato, inumiditi con aceto diluito e lievemente colorato con l'indigeno *croco* (zafferano); gli « *scapecieri* » gallipolini popolano tuttora le feste e le sagre della provincia con le loro « bancarelle ». — *Zuppa di pesce gallipolina:* vuolsi sia la storica *zuppa bruna* dei greci, tramandata dalle epoche della Magna Grecia: i pesci delle diverse varietà vengono cotti in un intingolo d'olio d'olivo in cui si è fatta consumare molta cipolla trita e poco aceto, ed allungato quindi con acqua; ha sapore alquanto differente dalle altre zuppe di pesce ed è assai appetitosa. — *Vermicelli ai granchi*, cioè vermicelli conditi con salsa di pomodoro ove sono stati fatti cuocere i granchi. — *Taraddi cu l'oiu spersu*, ciambellette all'olio, con odor di pepe. — *Fittule*, frittelle di pasta, cotte in olio, servite con filetti d'acciughe o imbevute di mosto cotto. — *Semata*, bevanda ottenuta con il liquido che si ha pestando i semi di melone, allungato e dolcificato, quindi concentrato al calore.

MAGLIE. — Fichi, secchi e imbottiti con mandorle — Uve da tavola — Latticini.

NARDO'. — Ceci — Latticini — Triglie di S. Maria di Nardò.

OTRANTO. — *Cicorie rizze* — Gelsi mori — Albicocche — Anguille e capitoni dei laghi d'Alimini, cefali ed altri pesci e frutti di mare.

SAN CESARIO DI LECCE. — Anisetta.

TORRE CESAREA. — Triglie (forte esportazione).

TRIPUZZI. — Triglie e cernie di Casa dell'Abate e Torre Rinalda.

PROVINCIA DI TARANTO

Specialità preminente di Taranto sono le ostriche celeberrime, la produzione delle quali costituisce una fiorente industria locale che ha origini assai antiche; oggi è esercitata, con tecnica perfetta e nelle condizioni dell'igiene più assoluta, dalla R. Azienda Demaniale concessionaria dell'ostricoltura e della mitilicoltura tarantina, sotto il controllo del R. Ispettorato Tecnico del Mar Piccolo, cui è annesso un ben attrezzato laboratorio di biologia marina.

La coltivazione delle ostriche s'inizia verso il maggio con la raccolta delle larve dei molluschi: un grande numero di fascinotti di lentisco (*macchie*) vengono affondati, durante i mesi caldi, nel Mar Grande su fondali profondi 25-30 metri; su di essi si fissano le larve e dopo due mesi le *macchie* vengono portate nel Mar Piccolo. Quivi sono le caratteristiche *sciaie*, formate da file parallele di pali infissi sul fondo e collegati da corde: scomposte le *macchie*, se ne tagliano i rami (*zèppare*) portanti le larve e si introducono fra i trefoli di corde vegetali (*libani*) che si sospendono verticalmente alle corde delle *sciaie*, formando altrettanti *pergolari d'ostriche*. Comincia così l'allevamento, durante il quale le ostriche vengono più volte ripulite ad una ad una e formando al bisogno nuovi pergolari. Le ostriche son atte alla vendita dopo 18 mesi d'allevamento; ma le qualità migliori, e sopratutto le ostriche « stragrosse », richiedono un tempo più lungo, dai due ai tre anni. Prima della vendita, dopo tolte dai vivai, le ostriche sono tenute per almeno un mese in specchi d'acqua tersa ove si purificano; quindi sono lavate in acqua di mare sterilizzata con l'ozono.

Non meno importante è la coltivazione dei mitili o *cozze* (*Mytilus galloprovincialis*) che si fa con sistemi analoghi in Mar Piccolo.

I due mari di Taranto sono eccezionalmente pescosi: orate, anguille, murene, dentici, triglie, sardine, scorpene, polpi, calamari, seppie, vongole, telline, datteri, granchi, aragoste, gamberetti e tante altre specie sono gli ospiti consueti del ben provvisto mercato locale.

La provincia di Taranto ha una economia prevalentemente agricola alla quale quindi si intona — come del resto nelle altre plaghe pugliesi — la produzione alimentare. Le verdure son quelle comuni a tutta la regione, ed altrettando è a dirsi per le frutta, alcune specie delle quali sono assai pregiate, in primo luogo le uve da tavola ed i fichi; questi ultimi sono abbondanti e di ottima qualità ed in molti luoghi servono alla preparazione dei *fichi imbottiti* con mandorle, come in Calabria ed in molti luoghi della Puglia, dando luogo anche ad una prosperosa esportazione all'interno e all'estero (*fichi di Taranto*).

Oggetto di largo commercio d'esportazione sono le mandorle di Taranto e della provincia che godono di molta reputazione; ve ne sono di tre qualità, a guscio tenero ed amare, oltre a un tipo molto pregiato in commercio, le mandorle chiamate *mennuli catucci*, piccole, rotonde a frutto grosso e pieno. Queste ultime si esportano anche in India dove sono adoperate per fabbricare collane ed altri ornamenti.

In varie località è importante la coltivazione ed il commercio dei meloni, cocomeri e fichi d'India; di questi ultimi sono specialmente rinomati quelli di Massafra.

Come in tutta la Puglia, nel Tarantino è assai diffusa l'oleicoltura, con produzione di olii finissimi, che si esitano sui mercati interni e s'esportano altresì all'estero; naturalmente anche le olive mangerecce sono largamente prodotte o smerciate, salate o in salamoia.

In diverse zone della provincia è fatto l'allevamento dei capretti e degli agnelli su vasta scala, come pure dei suini, con buona produzione di salumi, vari

dei quali — come le salsiccie di Ginosa — assai pregiati.

Molto fiorente e diffusa è l'industria casearia, i cui prodotti sono quelli comuni a tutta la zona meridionale (formaggio pecorino, caciocavallo, provole, provoline, manteche, ricotta fresca e ricotta forte).

Le preparazioni culinarie sono analoghe a quelle del resto della Puglia. Comune a tutto il Tarantino è l'appetitoso *agnello al forno* che, per la bontà delle carni impiegate, può considerarsi una specialità. Originarie di Martina Franca sono le *fave calde*, polenta di fave unita a fette di pane rosolate in soffritto d'olio e cipolle. Molto in uso sono le *pizze al forno*, imbottite di salumi, uova sode, formaggi freschi (caciocavallo fresco, provole, scamorze, mozzarelle) e le focaccie imbottite di ricotta forte. Anche in questa provincia sono in grande onore i funghi, di cui si fanno pietanze svariate; è tipica una qualità di funghi lievemente piccanti, come i *paparuli* (v. sopra) che si cucinano arrosto: generale è anche l'uso delle cipolle col fiocco (*pampasciuni*) come nelle altre parti della Puglia, dei peperoni e delle melanzane, come in Calabria.

A Taranto e in tutti i centri del littorale v'ha una cucina varia e prelibata di pesci e di frutti di mare, con le saporose *zuppe di pesce*, le *zuppe d'ostriche* e di *cozze*, la *pasta con le cozze*, tipica minestra tarantina nella quale alle cozze si possono anche sostituire le acciughe e gli sgombri.

I dolci sono quelli stessi già descritti per le diverse provincie pugliesi, con alcune varianti di confezione; vi fanno eccezione i *cannòli*, con ricotta, zabaione, torrone, canditi o marmellate, che sono invece di derivazione siciliana.

VINI DELLA PUGLIA.

Regione eminentemente viticola, la Puglia, produce quantità rilevantissime di vini rossi e bianchi, molta parte dei quali si esportano come vini da taglio

e mezzo taglio. Oltre di essi sono prodotti varie qualità di vini, anche di tipo superiore, altamente pregiati.

Vini di Sansevero. — Prodotti nelle campagne di Sansevero (Foggia); sono di color paglierino chiaro, limpidi, di sapor franco, gradevole e leggero, lievemente profumati. Il loro tenore alcoolico va da 10° a 14°.

Vini di Locorotondo. — A Locorotondo (Bari) affluiscono i vini bianchi di Locorotondo e di Alberobello (Bari), di Cisternino (Brindisi), di Martina Franca, Massafra e Montesemola (Taranto), e ne vengono rispediti con il nome generico di « Vini di Locorotondo ».

Essi sono *verdolini* o *bianchi acqua* o *paglierini*, a seconda delle uve con cui sono preparati: in generale sono vini non molto sapidi, a gusto neutro, e contengono da 11° a 13° d'alcool. Essendo molto ricercati per la fabbricazione del vermouth, se ne fa una forte esportazione.

Torre Giulia. — Vino bianco superiore, prodotto a Cerignola (Foggia): ha color paglierino, sapore asciutto, profumo gradevole, tenore alcoolico sui 14°-15°. Eccellente vino fine da pesce, si conserva in bottiglia.

Moscato di Trani. — Vino bianco liquoroso prodotto nel territorio di Trani (Bari) e dei comuni finitimi; è di colore dorato e di sapore dolce, dal tipico aroma dell'uva onde proviene, con 17° a 20° d'alcool. È vino da fin di tavola, che si conserva in bottiglia e che con l'invecchiamento acquista proprietà pregevolissime. Dei Moscati eccellenti si preparano pure in parecchi altri luoghi.

Primitivo o Primativo. — Vino rosso di estesa produzione in varie zone della Puglia, il quale appare in commercio nella seconda metà di agosto. Ne è tipo il *Primitivo di Gioia del Colle* (Bari), di color rosso scuro, dal sapore asciutto, con un tenore alcoolico di 16°-18° ed anche oltre.

VERDECA. — Vino color bianco pallido, pastoso, frizzante, leggermente profumato, con tenore alcoolico di 12°-14°; si conserva in bottiglie ed è vino da fin di tavola. Particolarmente pregiato è il *Verdeca di Gravina* (Bari).

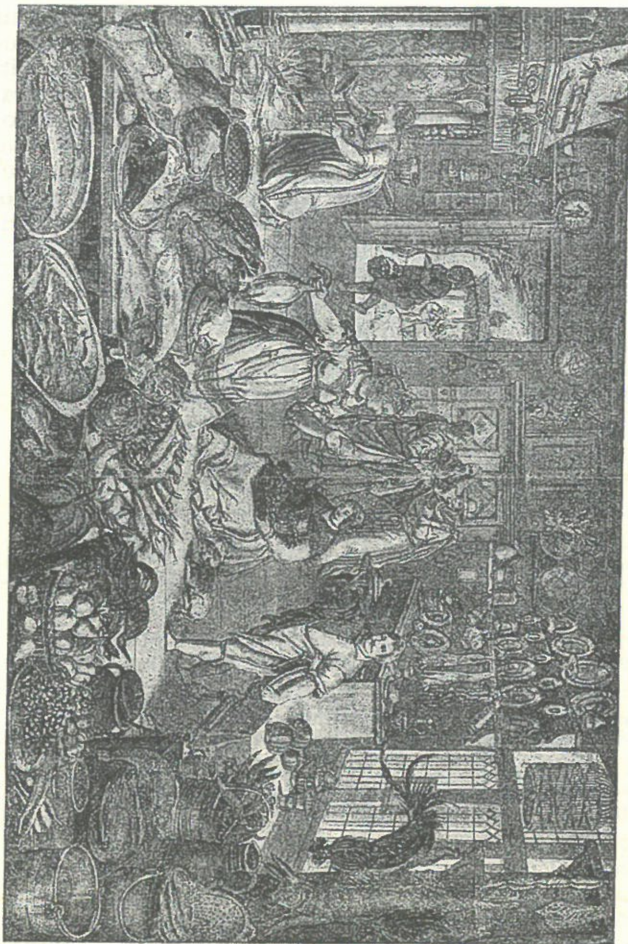
VINI DEL CAPO DI LEUCA. — Ve ne sono tre tipi principali: il *Parasani*, di color rosso rubino pallido brillante, di gusto secco, frizzante, dal caratteristico aroma di « catrame », con 14°-16° d'alcool, il quale invecchiando perde colore ed acquista proprietà sopraffine di sapore e d'aroma, divenendo un eccellente vino da fin di tavola; il *Borraccio*, simile al precedente, ma più delicato e di color più chiaro; l'*Asprinio*, bianco paglierino frizzante, amabile, con un leggero profumo che ricorda il Moscato, e 14°-16° d'alcool. Si consuma dopo 2-3 anni di bottiglia.

LACRIMA. — È prodotto a Gallipoli (Lecce), ha colore rosato, sapore asciutto, con lieve profumo e 13° d'alcool. Si conserva in bottiglia.

MALVASIA. — Vino del Leccese, specialmente prodotto a Gallipoli, è bianco dorato, asciutto, con 15° d'alcool. È buon vino da pasto.

ALEATICO. — Lo si produce in varie parti della Puglia; è di color rosso granata, vivace, di sapore dolce e morbido, dal caratteristico profumo; il tenore alcoolico è in media di 14°. È vino superiore da bottiglia, altamente apprezzato come il suo omonimo della Romagna e delle Marche.

Vanno citati altresì, come vini pregevoli e conosciuti, tanto in Puglia che fuori: i CERASUOLI, di bel colore ciliegia, asciutti, con un retrogusto abboccato e fragrante, con 12° a 14° d'alcool, tra i quali è assai stimato quello di Bitonto; lo ZAGARESE, rosso e dolce, da bottiglia; l'APULIANO BIANCO, da pesce, l'APULIANO ROSSO, da arrosto, di Barletta, il TAURASI di Torre Maggiore (affine all'omonimo dell'Avellinese); i VINI DI CASTELLANA, bianchi e rossi; il COLATAMBURRO, di Terlizzi, bianco paglierino, asciutto, leggermente profumato, con 12°-14° d'alcool; i RIBOLLITI, prodotti in diverse località (S. Ferdinando, Trinitapoli, Lucera, ecc.) di sapor dolce aromatico, ad elevata gradazione alcoolica, oltre ai cosiddetti FILTRATI DOLCI estesamente prodotti in tutta la Puglia, ed ai VINI DI BARLETTA, famosi come robusti vini rossi da taglio, alcoolici, alcuni tipi superiori dei quali sono molto ricercati come vini da arrosto.



Interno di cucina veneziana.

Fr. Palegos — Venezia.

BASILICATA

La popolazione della Basilicata ha tradizioni di frugalità per le quali le esigenze della vita quotidiana vengono soddisfatte nella forma più sobria, che esclude la ricerca di pietanze complicate e di leccornie; quindi una cucina semplice, le cui preparazioni sono quelle comuni anche alle altre plaghe meridionali.

Sono da segnalare vari prodotti specialmente pregiati per le loro qualità:

Verdure, Legumi e Frutta. — I cavoli a broccoli, i cavoletti a spugna, le rape a ramagliette, i finocchi, di Potenza e di Melfi.

Le lenticchie piccolissime, sapide e di pronta cottura, di Potenza, Vaglio, Matera, Avigliano e Lauria.

I fagioli *canellini* e *tabacchini* di Pignola (Potenza), di Marsico Nuovo, Rotonda, Venosa, Muro Lucano, i *poverelli* di Lauria; sono varietà a pasta tenera, saporiti, facili alla cottura.

Le fave di Lavello; i ceci di Melfi e di Matera.

I cardi, i carciofi, gli asparagi campestri, i piselli, i funghi di Matera.

I peperoni di Senise, da cui si prepara la polvere di peperone commerciata col nome di questa località.

Le olive di Ferrandina: l'agro di questo comune è celebre per i suoi superbi oliveti che danno prodotti di alto pregio. Predomina l'oliva detta *maggiatica*, dal frutto grosso, ricco di polpa e con nocciolo piccolissimo. A Ferrandina v'ha una fiorente industria di olive in salamoia e di olive essiccate al forno, che si esportano in grandi quantità nell'interno ed all'estero, specialmente nelle due Americhe. Olive parimenti pregiate si hanno anche in altre zone della regione, come nel Vulture, ricco anch'esso di oliveti, a Picerno, Barile, Ripacandida e Rapolla, di cui sono rinomate le olive *fasola*.

Le mele di Melfi, Picerno, Ginestra (Ripacandida), Castelluccio, Trecchina.

Le pere di Grassano e di Gròttole.

Le pesche duracine (*percoche*) di S. Arcangelo, di eccezionale grossezza, per cui in qualche stagione propizia il peso di un chilo è facilmente raggiunto da due o tre di esse.

I fichi di Tolve, Picerno, Grassano, Gròttole, Miglionico, Venosa, S. Arcangelo, Chiaromonte, Rapolla, Montescaglioso; una larga parte della produzione serve per preparare i fichi secchi imbiancati, ovvero infornati con la inclusione di mandorle; se ne fa cospicua esportazione.

Le noci, mandorle, nocciòle di Melfi, Montemilone, Lauria.

I marroni e le castagne di Melfi, Barile, Rapolla, Lagonegro, Rionero, pure largamente esportati.

I cedri e gli aranci di Montalbano Jonico, Tursi, Pisticci, Sant'Arcangelo.

Olio. — L'industria olearia è diffusa a quasi tutta la regione, e riveste una grande importanza per la quantità e sopratutto per la bontà del prodotto. Sono grandemente ricercati e reputati gli olii di Ferrandina, come quelli di Montalbano Jonico, Miglionico, Tricàrico, Bernalda, Pisticci, Pomàrico, Montescaglioso sul versante ionico, Melfi, Lavello, Venosa, Rapolla, Ripacandida, Rionero, Barile, Forenza, sul versante adriatico, Maratea sul Tirreno, Balvano e Vietri nel Potentino.

Carni. — Nel territorio di Potenza e in altri centri della provincia si hanno buoni allevamenti di capretti, agnelli e maiali, che si esitano anche largamente sui mercati interni.

Pesci. — A Maratea, sul Golfo di Policastro, si ha pesca copiosa di cefali, spigole, cernie, sogliole, triglie, acciughe, e di piccoli pesci spada. La località è ben nota per i suoi piatti di pesce.

Latticini. — In quasi tutta la Basilicata si produce il formaggio pecorino, di grana piuttosto compatta ma tenera e grassa, profumata e sensibilmente piccante. Nella lavorazione di esso primeggia Moliterno, d'onde se ne fa ragguardevole esportazione anche all'estero.

Tolve ha il primato per i caciocavalli, i butirri ed i provoloni; mozzarelle, manteche e scamorze, di latte di vacca, si producono largamente a Potenza, *casiddi* di latte di capra o di vacca e ricotte a Lauria, mozzarelle e manteche ad Accettura, caciocavallo piccante di capra e ricotta forte a Montemilone e Venosa. Prodotti consimili si hanno a Terranova di Pollino, Picerno, Tramutola, Melfi, Sant'Arcangelo, Matera, Pisticci, Montalbano Jonico, Moliterno, Maratea.

Salumi. — Prosciutti affumicati di Potenza, Avigliano, Castelluccio, Melfi, Forenza; salsiccie fresche e secche di Vaglio, Melfi, Cancellara, Matera, Garaguso, Palazzo S. Gervasio; soppressate, salsiccie (1) e capocolli di Lauriá, Forenza, Rapolla, Lagonegro, Matera, Tricarico, salsiccie sott'olio di Montemilone.

Cacciagione. — Cinghiali, lepri, pernici, beccacce, quaglie.

La cucina della Basilicata, come si è detto, è scarsa di pietanze tipiche, nella sua fisionomia prettamente meridionale; quelle che appaiono più caratteristiche infatti, sono anche comuni o alla Puglia o alla Calabria. Così vi ritroviamo i *maccheroni a ferretti*, di pasta casalinga, bucati con un ferro sottile, i *fusilli* poco dissimili ad essi, le *recchietelle*, con la loro variante chiamata *stivaletti*, e gli *strascinati*. Le interiora d'agnello danno luogo, legate con i budellini dello stesso, agli *gnumiriddi* e alla *mazzarella*, che si fanno allo spiedo, o sulla gratella, o al forno o in umido, a seconda dei luoghi; altra pietanza di interiora d'agnello, affine alla precedente, è il *cazmarr* di Venosa, che a Ripacandida si chiama *migliulatiello*; con la carne d'agnello tagliata

(1) Le salsiccie lunghe, senza strozzature, sono originarie della Lucania; esse erano infatti chiamate *lucániche*, da cui il dialettale *lugàniga* o *lugànega*.

a pezzetti e lessata con cipolline, sedani e rosmarino si fanno i *cutturiddi*. Come nella Puglia, si fa molto consumo di lumache, le *cozze di terra* e le *pecorelle*, cotte in salse aromatiche. Anche i dolci non presentano differenze sostanziali da quelli delle regioni finitime: il *grano cotto*, cioè bollito e condito con vin cotto, zucchero, noci, cioccolata, acini di mele granate e la *cuccia*, simile ad esso (per quanto non sia strettamente un dolce, perchè fatto di grano bollito e condito con olio) all'uso di Sicilia; i *taralli*, biscotti leggeri che sono specialità di Potenza, i *pezzetti* di pasta dolce all'uovo con miele e noci, i *mostaccioli* e le *scaledde*, pure appartenenti alle specie di biscotteria.

I VINI DELLA BASILICATA.

Il vino più importante della Basilicata è l'AGLIANICO, che si produce principalmente nel Vulture, plaga che comprende il territorio dei comuni di Atella, Barile, Forenza, Maschito, Melfi, Rapolla, Rionero in Vulture, Ripacandida. « Il vino Aglianico del Vulture — scrive il Marescalchi (1) — è un magnifico vino da pasto: alcoolicità non eccessiva (12° a 13°), color rosso granata brillante, schiuma rossa, viva, sanguigna; sapore franco, gusto fresco, pieno; sempre esente da *marca* meridionale; molto corpo, sapido. Ha parecchi punti d'analogia col Barbera.... i migliori sono prodotti a Barile, ma ottimi sono pure quelli di Rionero ». Migliorano molto con l'invecchiamento diventando ottimi vini superiori.

Vini rossi assai pregiati si producono pure ad Acerenza, Ruoti, Tito, Moliterno, Tramutola, Tricarico, Irsina, Genzano, Chiaromonte, Trecchina, Avigliano.

I vini più bianchi reputati sono l'ASPRINIO di Ruoti, la MALVASIA di Rapolla e il MOSCATO prodotto nella zona di Melfi, Barile, Rapolla, Maschito, Ripacandida.

(1) *I vini tipici d'Italia*, citato.

CALABRIA

Le tre provincie calabresi hanno delle costumanze gastronomiche perfettamente simili, certamente improntate alla fisionomia generica della cucina meridionale, ma con numerose vivande che per la confezione e l'aspetto si possono considerare caratteristiche della regione. La descrizione che segue si riferisce quindi all'intera culinaria calabrese; seguirà ad essa la indicazione dei prodotti alimentari più tipici e delle specialità per i diversi centri.

Pasta fatta in casa. — Si diceva una volta che la donna calabrese non poteva sposarsi se, oltre alle altre abilità di massaia, non conosceva anche le quindici maniere di lavorare la pasta! Ed invero la pasta di casa, all'uovo, ha una parte preponderante nella cucina domestica di Calabria, ed è confezionata nelle forme più svariate: I *fusilli*, o *fischietti*, cilindretti di pasta lunghi un dito, forati con un ferro sottile (*firriettu*), che si chiamano anche *maccarruni 'i casa* o *maccarruni a firriettu*. I *filatelli*, o *filatieddi* (1) o, *scilatielli*, pasta filata in lunghi cordoncini, dello spessore d'una festuca di paglia. I *paternostri*, dadini di pasta perforati col ferretto. *Sagne* o lasagne, *làgane* (2) o fettucce, *laganedde* o fettuccine, nastri di pasta tagliati in varie larghezze, da due dita a mezzo dito; più sottili i *taglierini* e sottilissimi i *capiddi d'angilu*, o capelli d'angelo o capellini, altra volta specialità delle monache Clarisse. *Nocchetedde*, rettangoli di pasta stret-

(1) Le desinenze *ellu-iellu*, *eddu-ieddu*, *eddru-ieddru*, sono varietà che ricorrono egualmente in Calabria, l'una o l'altra a seconda delle località; in genere la desinenza liquida prevale nei luoghi di monte, la dentale in quelli di piano.

(2) Dal *laganum*, latinolasagna.

ti nel mezzo. *Pizzicotti*, piccoli fusi di pasta. *Ricci di donna*, cordoncini di pasta avvolti a spirale sul ferretto. *Cannaruòzzoli*, o *canneroni*, pasta corta a tubo. *Ricchielle*, orecchiette di pasta dette anche *ricchie 'i prièviti*; pezzetti di pasta incavati son pure i *rascatelli* o *cavatelli*. *Pasta grattata*, cioè briciole di pasta grattugiata. *Strangugli* o *strangugliaprièviti*, gnocchi (d'intriso di farina, con o senza patate).

Meno i capelli d'angelo, la pasta grattata, i taglierini ed i pizzicotti, che si fanno in brodo di pollo o di manzo, le altre paste si fanno asciutte; i condimenti ne sono abbondanti e variati, forti e di robusto sapore, generalmente allo strutto, che in Calabria è, come l'olio, usato a preferenza del burro. Figurano tra essi il sugo di stracotto di maiale, di manzo e di agnello, di pesce, di selvaggina e di pollame, il sugo di pomodoro, il pesto di olio ed aglio; molto comunemente i condimenti si arricchiscono con uova, funghi, ricotta, carni alla cacciatora e legumi (1): d'obbligo in tutti, il formaggio pecorino grattugiato, per lo più di Crotone, ma nelle città è anche assai usato il parmigiano.

Le lasagne si fanno pure « imbottite » e sono le *sagne chine*, a strati alternati con spicchi d'uova sode, mozzarella o altro formaggio fresco, bracioline e polpettine di carne, battuto di sedani e cipolle con lauro, funghi, piselli, carciofi cotti in grasso, ogni strato irrorato generosamente di sugo di carne e formaggio pecorino grattugiato: questo succulento piatto è cotto al forno.

Altre paste si fanno ripiene: gli *schiaffettoni*, grossi cilindri di pasta riempiti di carne trita mista a uova sode, salame e salsiccia, chiusi all'estremità, bolliti e conditi al sugo e formaggio; i *cappieddi 'i prièviti* (cappelli da prete, o tricorni), raviòli con ripieno di uova, soppressata e provola, lessati e conditi al sugo.

---

(1) Da Orazio: « *porri, ciceris laganique catinum* ». (*Serm.* I. 6, v. 115).

Maccheroni alla pastora. — Maccheroni comuni, cotti in acqua e conditi con ricotta stemperata in acqua calda e grasso.

Vermicelli e alici. — Vermicelli conditi con una salsa composta di acciughe, o di sarde, pepe nero, sale, soffritto di cipolla in grasso, pomodoro a pezzi, prezzemolo, formaggio crotonese.

Perciatelli e lumache. — In questo piatto il condimento è fatto con lumache scottate in acqua bollente e cotte in tegame con un battuto di cipolla e prezzemolo e pomodoro a pezzi; l'intingolo, aromatizzato con pepe nero, si versa sui perciatelli bolliti, con l'aggiunta di pecorino.

Vermicelli alla Sammartinese (da S. Martino di Finita, in provincia di Cosenza). — Vermicelli cotti nell'acqua e conditi con un soffritto di lardo, peperoni secchi ed aglio, e cosparsi di pecorino.

Vermicelli ai funghi. — Il condimento è costituito da funghi tagliati a listerelle, cotti in un battuto di grasso, cipolla e prezzemolo con pomodori a pezzi.

Maccheroni alla Toranese (da Torano Castello, in provincia di Cosenza) — Maccheroni conditi con dadini di lardo rosolati insieme a fette di cipolla.

Maccheroni e carciofi. — Maccheroni conditi con fette di carciofi stufati in casseruola con grasso, e formaggio pecorino.

Pasta e arrosto. — Vermicelli uniti ad arrosto di carni diverse e grasse, e cioè porchetta o filetto di maiale, petto di tacchino, ghiri (carne squisita di cui si fa un certo uso in Calabria), rognonata di capretto, quaglie, ortolani, beccafichi.

Vermicelli con la mollica. — Vermicelli conditi con pane grattato e acciughe sfatte nell'olio. Piatto di magro, immancabile nelle copiose cene della vigilia di Natale.

Làgane col latte. — Fettuccie cotte nel latte: si usa mangiarle il giorno dell'Ascensione.

Pancotto alla calabrese. — Fette di pane raffermo,

cucinate in brodo con pomodoro, prezzemolo, foglie di lauro, peperoni, aglio, sedano.

Brodo pieno. — Minestra in brodo, con pane grattugiato, con formaggio pure grattugiato, prezzemolo tritato e uova sbattute. Si fa nel giorno di Pasqua.

« *Licurdia* ». — Brodetto di cipolline novelle e strutto, versato su crostini di pane abbrustolito, cosparsi di peperone rosso forte (*pipi vruscente*).

« *Mariola* ». — Pane grattugiato unito con uova e formaggio, pepe, prezzemolo e maggiorana, fritto in olio, tagliato a fettine, che si versano nel brodo; si condisce con pecorino.

Zuppa di « accia ». — Soppressata e salsiccia in dadi disposte nella zuppiera con spicchi d'uova sode, listerelle di caciocavallo, fette di pane abbrustolito, su cui si versa un brodo grasso di sedani (*accia*): si condisce con pepe nero e pecorino.

« *Millecosedde* ». — Minestra di fave secche, ceci, cicerchie, fagioli bianchi, lenticchie, verze, cipolle, funghi, sedani, che si versa su maccheroni o altre forme di paste e si condisce con pecorino.

Zuppa di chiocciole. — Si adoperano a preferenza le chiocciole di vigna dette *monacelle* o *marrozzelle*, di cui in Calabria si fa molto consumo. Si fanno cuocere in acqua e si servono in brodo; con crostini di pane fritti.

Zuppa di asparagi. — Fatta con punte d'asparagi, aromatizzata con aglio e pepe nero.

Zuppa di funghi. — Si adoperano varie qualità di funghi (di cui in Calabria si fanno abbondanti raccolte) tagliati a listerelle e cotti in un intingolo di grasso con pomodoro e cipolla.

Minestra di cavolo. — Foglie di cavolo tritate, cotte in acqua e gettate, al momento di servire, in brodo bollente di manzo o d'agnello.

Zuppa di granchi. — Granchi arrostiti, pestati e passati al setaccio, dei quali si fa un intingolo con succo di pomodoro, pepe nero e grasso, che si versa su fette di pane fritto.

Minestra di « cipuddizzi ». — In Calabria si chiamano *cipuddizzi* i cipollacci col fiocco (*lampasciuli* o *pampasciuni* in Puglia). I cipollacci sono cotti in abbondante soffritto di grasso all'aglio, con pepe nero e pepe rosso, che ne forma l'intingolo nel quale si servono.

Minestra di cicoria o cardi e fave. — Crema densa di fave, fatta all'olio ed aggiunta alla cicoria o ai cardi bolliti.

« *Strascinati* ». — Verdure lessate quindi cucinate in soffritto di grasso ed aglio sino a che questo ne sia stato assorbito: si fa a questo modo ogni genere di verdure.

Melanzane. — Questa solanacea — il cui nome vuolsi calunniosamente derivato dal latino « *mela insana* » — è cibo largamente usato nel Mezzogiorno, particolarmente in Calabria, ove è preparato in numerose maniere: *Melanzane alla finitese* (S. Martino di Finita), spaccate, scottate in acqua bollente, quindi riunite a due con interposto uno strato di formaggio grattugiato, pepe nero e basilico, infarinate, dorate e fritte. *Melanzane in agrodolce*, tagliate a fette, scottate in olio bollente, e cotte in una crema densa formata di aceto, cioccolata, cannella, zucchero, pignoli, noci, uva passa, raschiatura di cedro. *Melanzane a funghetto*, fette sottili di melanzane condite con un trito d'aglio, pepe ed origano, ed alcune goccie d'olio, cotte al forno. *Melanzane arrosto*, tagliate a fette e riunite a due con incluso uno strato di pan grattugiato amalgamato con trito d'aglio ed origano, e pecorino grattugiato, cotte in graticola ungendole d'olio. *Melanzane a scapece*, o *raschipece*, tagliate in quarti, e conservate in vasi di creta (che in Calabria sono appositamente fabbricati), con pezzi di peperoni, aglio, menta e sale; son pronte al consumo dopo una ventina di giorni e possono durare in conserva degli anni; si mangiano come contorno all'arrosto e al bollito. *Melanzane alla regina*, piccole melanzane incise e fritte, quindi riem-

pite nelle incisioni d'un pesto di aglio, capperi, acciughe e pepe nero, e cotte al forno; si mangiano tiepide, tagliate a rotelle. *Melanzane alla rotese* (da Rota Greca, in provincia di Cosenza), melanzane piccole, spaccate e incise a cancellata nella parte del taglio, cotte all'olio in padella e servite con trito di aglio e menta, di cui si cosparge la parte tagliuzzata. — *Melanzane alla rossanese* (Rossano, in provincia di Cosenza), tagliate a fette e bollite, si condiscono con aceto, aglio, pepe nero e basilico; a Rossano le chiamano *lumingiani a raschipecia* (cioè a *scapece*). *Melanzane ripiene*, melanzane spaccate per metà, lessate a mezza cottura, svuotate della polpa, quindi ripiene d'una pasta fatta con la polpa stessa, pane grattugiato, prezzemolo, aglio, uova sbattute, salsa di pomodoro e grasso di maiale, messe in tortiera e cotte al forno: il ripieno si fa anche in altri modi, secondo le località; a Cariati esso è composto di mollica di pane, acciughe salate, polpa di olive in salamoia, aglio ed olio; è piatto di Ferragosto.

Parmigiana di melanzane. — Fette di melanzane scottate in olio bollente, disposte a strati nel tegame con spicchi d'uova sode, fettine di mozzarella o altro formaggio fresco e di salame, ogni strato irrorato di sugo di pomodoro e cosparso di pan grattato, pecorino grattugiato e basilico: si cuoce al forno.

Carciofi in tortiera. — Strati di carciofi tagliati a spicchi, alternati con patatine fritte, il tutto copiosamente condito con pan grattato, pecorino, aglio ed olio, e cotto al forno.

Peperoni. — I grossi peperoni calabresi, dolci ed aromatici, si mangiano tagliati a listerelle cotte in padella con grasso, cui si aggiungono dei pomodori freschi e della conserva di pomodoro. Con essi si condiscono anche i maccheroni, ovvero, tolti dall'intingolo, si fanno in frittata.

« *Ciambotta* ». — Peperoni, cipolle, melanzane, patate, zucchine, cotte successivamente nello stesso grasso, quindi riunite tutte insieme nel sugo rosso ed odoroso che si è venuto formando nella casseruola.

Capretto ripieno al forno. — Capretto intero, svuotato delle interiora, riempito di vermicelli lessati e sugo ottenuto dalle interiora; contornato di patate e cipollette, si cuoce al forno.

Soffritto. — Spezzatino d'interiora di capretto o d'agnello lattante, cucinato con peperoni forti, cipolla e pomodoro. Si fa anche il soffritto di carne di maiale in dadi, cotto con salsa di pomodoro, pepe rosso ed erbe aromatiche: si mangia nella pitta ripiena.

« *Carne 'ncartarata* ». — Carne di maiale grassa e magra, cosparsa di molto sale e molto peperone rosso, disposta a strati in un vaso di terracotta e tenuta pressata da un disco di legno con una grossa pietra. Si usa lessata, come condimento alle minestre di verdura, di piselli e di fave.

« *Scarafuagli* ». — Poltiglia molto saporosa residua dalla cottura del grasso da ridursi in strutto e delle frittole. Si conserva in piccoli recipienti di terracotta; si mangia specialmente spalmata sul pane abbrustolito.

Tonno bollito. — Pietanza tipicamente calabrese di tonno fresco, a grosse fette, lessato e servito con olio, prezzemolo, aglio e pepe nero, ovvero con olio, aceto ed aglio pestato, ovvero con sottaceti, capperi, o insalate verdi.

Tonno arrosto. — Fette di ventresca di tonno, cotte in gratella sino a color dorato, e servite con insalate verdi.

Aringhe alla calabrese. — Aringhe a pezzetti, cotte in un misto d'olio e grasso, con aglio e pepe pesto, sino a che sieno sfatte; di questo unto si spalmano delle grosse fette di pane senza crosta. Alle aringhe si possono sostituire acciughe, sarde, sardoni, sgombri.

Sarde alla cetrarese (da Cetraro, in provincia di Cosenza) — Sarde cucinate nell'olio con origano.

Sarde alla menta. — Sarde conservate in vasi di

terra con pane grattugiato, trito di aglio, foglie di menta e aceto.

« *Frìttuli* ». — Mescolanza di cotiche, orecchie, piedi, grugno di maiale cotta nello strutto: le frìttole si mangiano appena cotte o si conservano sotto sale per usarsi poi a primavera come accompagnamento alle minestre di piselli o di fave.

Vecchiarelle. — Frittelle di Natale, di forma ovale, ripiene d'acciughe. Si fanno solamente dalle famiglie che non sieno in lutto.

« *Pitta chicculiata* ». — Pizza ricoperta di pomodori e peperoni forti.

« *Pitta ripiena* ». — Torta fatta d'un involucro di pasta lievitata che racchiude degli strati alternati di ricotta fresca, frìttole a pezzetti, fette di soppressata, caciocavallo e spicchi d'uova sode; si cuoce al forno.

« *Vissinieddi* » o « *pittuli* ». — Pallottole di pasta, grosse come una noce o un uovo, semplici o contenenti un'acciuga, fritte in olio; si fanno a Natale.

Torta di vermicelli. — Specie di crostata ripiena di vermicelli conditi con mosto cotto, uva passa, trito di noci, cosparsa di zucchero e cannella. Dolce di Natale.

« *Anime beate* ». — Bastoncini di pasta fritti in olio; si fanno a Natale.

« *Cannarìculi* ». — Dolci di farina impastata con vino, in forma di cannòli, cotti nell'olio, quindi spalmati di miele o mosto cotto; si usano a Natale.

« *Nepitelle* » o « *pitte nepite* ». — Ravioletti con ripieno d'uva passa, passata al setaccio, che si cuociono al forno. Dolce di Natale.

« *Chinulille* ». — Ravioletti ripieni di ricotta fresca impastata con tuorli d'uovo e zucchero aromatizzato, fritti nello strutto. Dolce di Natale.

« *Scaledde* » o « *scalille* ». — Dolci a forma di scaletta, fatti di farina impastata con uova, anice o cognac, fritti nell'olio; si usano a Natale e Capodanno.

« *Nacàtola* ». — Dolce di pasta, fatto a spirale, e fritto in olio.

« *Tòrtano* ». — Focaccia circolare cotta al forno e ornata di uova sode.

« *Cozzuòlo* ». — Focaccia a spirale con uovo sodo.

« *Cicirata* ». — Pallette di pasta dolce della grossezza d'un cece, fritte in olio e ravvolte in miele o mosto cotto, quindi tagliate a losanga e presentate ciascuna su una foglia d'arancio. In alcune località si dà il nome di *cicerata* a dei ravioletti ripieni di pasta di ceci, con rasura di corteccia d'arancio, mosto cotto, cannella e garofani, fritti nello strutto. Sono dolci di Natale.

« *Pignolata* ». — Pasta all'uovo, dolce, filata a bastoncino e tagliata a pezzettini che si friggono nello strutto: si mescolano quindi a miele e pezzetti di corteccia d'arancio, si stende il tutto a torta, o in altre forme, e si cosparge di zucchero aromatizzato e di confetti multicolori, detti *diavolicchi*.

« *Sammartina* ». — Strati di pasta frolla sui quali si stende, o nei quali si include un trito di mandorle e noci impastato con uva passa e mosto cotto; alla superficie sono cosparsi dei *diavolicchi*. Il dolce è cotto al forno.

« *Cuddura* ». — Torta di pasta biscottata, unita con uova sode. Si fa per Pasqua.

« *Cicio* » o « *cùculu* ». — Stessa pasta della precedente ma fatta a forma di fantoccio, con una o più uova sode; si regala ai bambini nel martedì dopo Pasqua.

« *Scorateddi* ». — Fritture natalizie di pasta dolce, cosparse di zucchero e cannella e spalmate di miele o mosto cotto; analoghi sono i *crùstuli*, e sono affini alle sfrappole.

« *Zeppole* ». — Ciambelle di pasta lievitata, fritte e spalmate di miele e zucchero. Si fanno anche di farina di castagne impastata con uva passa. Dolci di Natale.

« *Cassatelle* ». — Rotelle di pasta a bordi sollevati,

riempite d'una pasta fluida di latte, formaggio fresco, uova e zucchero, e cotte al forno. Sono dolci caratteristici d'alcuni paesi della Sila.

« *Collaccio* ». — Pasta di farina, uova e miele, tirata a cordone, con la quale si fanno fiori, arabeschi, ecc.; si cuoce al forno, quindi la si spalma con un composto d'albume d'uovo, zucchero e buccia di limone, cosparso di confettini colorati, che si fa indurire al calore.

« *Ginetti* ». — Ciambelline di pasta dolce, cotte al forno quindi giulebbate.

« *Turdiddi* ». — Biscotti di farina impastata con uova e vino bianco, a forma di barchetta, fritti in olio, quindi ravvolti in miele e giulebbati con cioccolata.

Mostaccioli. — È dolce d'origine araba, fatto di fiore di farina impastata con miele e vino bianco, o anisetta, e cotto al forno. I mostaccioli si fanno in forme variate di pesci, cavallucci, bambole, lettere alfabetiche ecc. Dolci d'ogni stagione, comuni anche ad altre regioni; sono rinomati quelli di Soriano e S. Mario Argentaro.

Taralli. — Biscottini a bastoncino, ripiegati in varie forme o annodati.

«*Giurgiulèna*». — Specie di torrone confezionato in varie forme con semi di sesamo, miele e zucchero: si chiama anche *cupéta* o *cumpitta* ed è dolce assai ricercato.

Pane al miele. — Pan dolce cotto con miele, specialità di Cerzeto.

Pane schiavone. — Polenta densa di semolino e mosto cotto, con pezzetti di mandorle e di corteccia d'arancio.

Prodotti alimentari.

ORTAGGI. — Ve ne ha rilevante produzione specie nelle zone piane littoranee e nelle plaghe collinose: pomodori, lisci, carnosi, con pochi semi; melanzane; peperoni dolci (con cui si prepara il « pepe di colore » in polvere, da condimento) e peperoni piccanti (con i quali si prepara il « pepe forte » o *corallino*, pur esso in polvere); broccoli di rape di sapore forte; asparagi (particolarmente pregiati quelli di Cetraro); lattughe giganti (sino a due chili) dall'interno bianchissimo, a Briatico, Parghelia, Tropea; carciofi spinosi e senza spine (*dòmmiti*), la cui coltivazione, se pure non copiosa, è diffusa a tutta la Calabria; per l'inverno vengono conservati in vasi, sotto sale, con limone; sono rinomati quelli di Bianco.

FRUTTA. — Specialità veramente celebre della Calabria sono i *panicielli d'uva pàssula*, involtini d'uva in foglie di cedro, passati al forno: l'uva vi si mantiene morbida ed umida, con squisito sapore dolce ed aromatico: si fabbricano in molte località della Calabria, ma specialmente nei territori di Verbicaro (1) e di Belvedere. Essi sono assai esportati anche all'estero.

In parecchie zone della Calabria si coltiva l'uva da mensa, massimamente nel tratto littoraneo da Pizzo a Nicotera, per Vibo Valentia, Briatico, Zambone, Parghelia, Tropea, Ricadi, come pure nel territorio di Gerace; le varietà più rinomate sono lo *zibibbo*, dai grossi acini dorati, a polpa croccante e spiccatamente moscata, la *ruggia* e l'*olivella*, ambedue tardive.

Altra specialità molto nota sono le *crocette*, o fichi secchi, spaccati a metà sino al picciuolo e disposti a croce, nella polpa dei quali si collocano delle mandorle o delle noci (2), con odore di corteccia di cedro, o di limone; ciascuna metà è quindi ricoperta con altre metà in modo da ricostituire il frutto intero, che poi si tiene al forno fino a colore bruno rossiccio. Le crocette si smerciano in casse o cestini e anche di esse si fa cospicua esportazione. Buona produzione se ne ha a Cosenza, Luzzi, Ardore, Cariati e Torano Castello.

---

(1) « *Li panicielli su' di Verbicaro* », dice la Musa popolare.
(2) Da Orazio: « *Et nux ornabat mensas cum duplice ficu.* » (*Serm.* II. 2, v. 122).

La produzione delle castagne e dei marroni è rilevante nelle regioni montuose: si preparano i cosiddetti *pistilli*, marroni essiccati a lento fuoco e quindi scortecciati: assai pregiati sono i pistilli di Rogliano e di Montalto Uffugo (1).

In parecchi frutteti del littorale si coltivano pesche grosse e squisite, come quelle di Grisolia, ove esse vengono anche essiccate e conservate a fascelli. Nella valle del Crati sono prodotti cocomeri e meloni d'estate e d'inverno (*vernili*), assai ricercati.

La produzione degli agrumi è estesa a quasi tutte le zone littoranee della Calabria ed è produzione molto apprezzata di aranci, limoni, cedri, mandarini e bergamotti, questi ultimi da conserva e per canditi. Centri rinomati sono Rossano, Corigliano Calabro, Diamante (per i cedri), Pizzo, Reggio Calabria, Borgia ecc.

PESCA. — Tutto il littorale fornisce abbondante pescagione delle qualità più ricercate di pesci e molluschi. In maggio e giugno si fa la pesca del tonno nel golfo di S. Eufemia e precisamente nel tratto che va da Pizzo a Tropea. Vi si prepara il tonno sott'olio (*tonnina*) e salato (*tarantiello*); d'uso locale i *votàrichi*, o *ovatàrica*, specie di caviale affumicato e pressato d'uova di tonno (altrove chiamato *bottarga*). Nelle vicinanze delle tonnare e nello Stretto si pesca il pesce spada; sulla marina di Nicotera si pesca il luccio di mare e nel golfo di S. Eufemia i *sùrici*, pesci piatti, dalle carni delicate, che si fanno fritti all'olio; nel Mar Ionio v'ha abbondante pesca di sardelle, che a Cariati e nelle altre località costiere si conservano in vasetti di creta, sotto sale, con pepe rosso e semi di finocchio; a Rogliano le anguille e le trote del Savuto; ottime trote si trovano anche nella Sila.

(1) « *Paula ha li vàllari* (castagne lesse)
Ma Montàuto ha li pistilli,
Piglia chisti e lassa chilli
Si tu vecchiu vo' campà ».

CACCIAGIONE. — Caprioli nella Sila, caprioli e cinghiali nelle riserve del Crotonese boscoso, come anche in qualche altra riserva; nelle zone littoranee, specie nei terreni paludosi del Crotonese e del Nicastrese, beccacce, beccaccini, anitre, folaghe. Ai primi di maggio sul littorale ionico v'ha grande passo di quaglie, che salgono in Sila ove passano la stagione calda, per emigrare nuovamente in autunno dal littorale tirreno; è cospicuo anche il passo dei tordi. In diverse località si caccia il ghiro, che ha ottime carni, e il riccio (S. Lorenzo Bellizzi e Frascineto).

LATTICINI. — L'industria casearia è diffusa in tutta la Calabria; i suoi prodotti, di latte vaccino, pecorino e caprino, corrispondono ai tipi della casearia meridionale: caciocavalli, mozzarelle, provole, treccie, *butirri*, ricotte. Formaggio pecorino assai reputato è quello di Crotone, molto sapido e piccante, particolarmente adatto per condimento; altrettanto è a dirsi per il tipo di Catanzaro e di Vibo Valentia. La Sila è rinomata per caciocavalli, provole e mozzarelle; nella regione del Pollino — ove sono pascoli ricchi di erbe aromatiche — si fabbrica del caciocavallo che è considerato tra i migliori della Calabria; anche molto ricercati sono i *butirri* o *burri* o *burrielli* calabresi, fatti di burro finissimo rivestito di caciocavallo, e le delicate ricotte di latte di vacca, di pecora, o di capra vendute in cestini conici di giunchi intrecciati (*fiscelle*), come pure le ricotte salate ed affumicate. Cassano al Jonio, Castrovillari, Cariati, Rogliano, Cosenza, S. Marco Argentano, Roggiano Gravina, Corigliano, San Sosti, San Donato di Ninea, Acquaformosa, Cetraro, Rossano, Antonimina, Platè, Cimina, sono tra le località più considerate per i loro latticini.

SALUMI. — Anche l'industria salumiera è assa, estesa in Calabria: i prodotti più tipici sono i capocollii le soppressate, le salsiccie ed i prosciutti.

Il *capocollo* o *capicollo* è un grosso lacerto di carne di maiale tratto dalla regione dorsale presso il collo, a forma cilindrica, salato quindi lavato in vino o aceto ed incluso nella vescica od altra membrana del maiale, strettamente legato e poi affumicato. Dopo circa sei mesi di stagionatura è pronto al consumo; lo si conserva anche immerso nell'olio. La *soppressata* è fatta con carne magra e lardo, in un impasto cui si mescola, oltre al sale, del pepe nero in grani, della polvere di peperone dolce e, talvolta, di peperone rosso piccante. Dopo insaccata in intestino di maiale e legata, la si pone in cestelli ove si fa pressare sotto dei pesi (d'onde il nome); quindi la si appende a stagionare, in essiccatoio o in camere aereate. Nella fabbricazione casalinga, le soppressate vengono appese ad appositi sostegni, in cucina o nel rustico tinello, ove costituiscono la parte più appetitosa della caratteristica « *appisa* » domestica delle case calabresi. Le soppressate si fanno in numerosi paesi; sono assai note quelle di Aiello, confezionate con sola parte di coscia (prosciutto), pronte al consumo dopo due mesi, e quelle di Gerace e di Pertigliola.

La *salsiccia* è del tipo lungo — a *lucanica* — ed ha un impasto molto aromatico e piccante, perchè condita oltre che con pepe nero, con peperone dolce e peperone rosso piccante; si mangia fresca, arrostita in gratella o cotta in tegame, ovvero, quando è secca, cruda, affettata. È pure comune la *salsiccia di fegato*, l'impasto della quale è prevalentemente costituito di fegato di maiale, condito con aglio e peperone rosso; si mangia fresca, arrostita sulla graticola, o cotta al tegame. Un'altra specie di salsiccia è la *pezzente*, o *'nnuglia*, o *indulla* (dal francese *andouille*), manipolata con i resti di carne e di lardo, pezzetti di fegato e di polmone, avanzati da altra lavorazione suina, aromatizzati con aglio, pepe nero e pepe rosso; è legata a brevi strozzature e la si mangia specialmente lessa, con le minestre di verdura.

Il *prosciutto* è di tipo salato ed affumicato; sono specialmente ricercati i prosciutti di Acri, Grimaldi, San Fili, Santa Agata di Esaro.

I VINI DELLA CALABRIA.

La produzione vinicola della Calabria ha molta importanza per gli ottimi vini rossi da taglio e da mezzo taglio, robusti di colore, alti d'alcool (13° a 15°) che sono assai ricercati in molte parti d'Italia e quindi largamente esportati.

Oltre di essi sono a segnalare alcuni tipi di vino meritatamente pregiati e noti:

CIRÒ. — Prodotto nel territorio del comune omonimo e nelle località viciniori della Collina di Crotone. È vino rosso assai colorito, di sapore amabile, d'intenso profumo, d'elevato tenore alcoolico (intorno a 15°). Invecchiando diviene un vino alcoolico asciutto, acquistando proprietà che lo fanno rassomigliare al Marsala.

MALVASIA DI CATANZARO.— Si produce nei comuni della Collina di Catanzaro; vino bianco, morbido, profumato, ricorda i vini di Cipro; è di forte alcoolicità, che talvolta sorpassa i 16°.

VINI DI ROGLIANO. — Sono vini assai conosciuti e pregiati per il grato sapore ed il profumo, specialmente il SAVUTO ROSSO e il PROVITARO BIANCO, ambedue vini superiori da pasto, che conservati in bottiglia acquistano doti eccezionali di finezza: il loro tenore alcoolico è in media di 12° a 13°.

GRECO DI GERACE.—Magnifico vino che si produce nella collina littoranea di Gerace, di bel colore bianco ambra, dal profumo sottile e grazioso, di sapore pastoso e delicato, con 13° a 15° d'alcool. È usato come vino da fin di tavola.

Sono altresì da menzionare i vini bianchi di Borgia e di Soverato, di Nicastro e di Squillace; i MOSCATI di Saracena e di Reggio Calabria; i vini rossi pastosi ed alcoolici di Civita, Bocchigliero e Frascineto; quelli di Belvedere e Verbicaro; i rossi cosiddetti di Forella, della Vernile e di Ceradonna nel territorio di Rossano, amabili ed asciutti e pur essi, come i precedenti, a 13° a 14° d'alcool; i vini rossi e rosati di Gioia Tauro e di Rosarno, il cui tenore alcoolico giunge anche a 15°; i cerasuoli di Palmi, alcoolici (16° e oltre); i bianchi, da pasto e da fin di tavola, di Bianco.

SICILIA

Le specialità massima della Sicilia è quella degli agrumi, la cui coltivazione costituisce una delle maggiori ricchezze dell'isola, mentre conferisce ai suoi meravigliosi paesaggi una caratteristica di colore affascinante, un'atmosfera balsamica di profumi. *Grosso modo* si può dire che si producono annualmente in Sicilia tre milioni di quintali di limoni ed un milione e mezzo di arance e mandarini: queste cifre sommarie danno un'idea dell'importanza di quell'agrumicoltura.

Le principali specie commestibili, o usate per preparazioni commestibili, degli agrumi che si producono in Sicilia sono le seguenti:

L'arancia (*Citrus aurantium*), del quale esistono numerose varietà: le più pregiate sono l'*arancia ovale*, così chiamata per la forma del frutto, dalla polpa bionda, quasi senza semi, di aroma delicato, dolcissima; l'*arancia sanguigna* e *sanguigna doppia*, di diverse forme, delle quali le più pregiate sono quelle denominate *tarocco*, dal frutto grossissimo, tendente allo sferoidale, a buccia piuttosto spessa e liscia, sfumata di color rosso cupo, con polpa senza semi, interamente di color rosso vinoso quasi nerastro, a sapor dolce e spiccatamente aromatico, e *vaccaro*, di forma sferica schiacciata, buccia sottile e liscia sfumata di rosso scuro intenso, polpa fortemente sanguigna, succosa, quasi senza semi; l'*arancia rotonda*, buccia liscia non troppo spessa, con polpa color giallo-aranciato intenso, tenera, succosa, che di tutte le varietà è la più diffusa.

Il mandarino (*Citrus deliciosa*), dal frutto di forma globosa e depressa, corteccia sottile e tenera di color

arancio sbiadito, polpa di sapor dolce, subacido, di delizioso profumo.

Il limone (*Citrus limonum*), oblungo, a corteccia sottile e polpa di sapore acidissimo, ma gradevole, aromatico, del quale si coltivano numerose varietà; mediante una speciale tecnica di forzatura, si ottiene il *verdello*, limone estivo di larga produzione e di grande smercio, col quale si fanno anche delle bibite squisitamente aromatiche e dissetanti.

Il limone dolce o lumia (*Citrus lumia*) che non differisce dal limone ordinario se non per la polpa, che in luogo di essere acida è dolce.

Il cedro (*Citrus medica*), a frutti più o meno grandi, talora enormi, a scorza dalla superficie liscia, ovvero rugosa e bernoccoluta, spessa, di color giallo-limone dolce o poco acida, di aroma intenso, con polpa verdognola, non molto acida. Se ne conoscono diverse varietà; i cedri si mangiano freschi, a fette zuccherate o variamente confezionate, ma soprattutto servono per la preparazione di canditi e mostarde.

Il bergamotto (*Citrus bergamia*), a frutto piuttosto piccolo, sferico ed alquanto depresso, a scorza liscia di color giallo sbiadito, con la polpa verde, acida, amarognola, odorosa. Serve a far canditi e per l'estrazione dell'essenza di bergamotto.

La limetta (*Citrus limetta*), frutto più o meno voluminoso, ovale e terminato da un ingrossamento mamellonare, di color giallo pallido, con la polpa ed il succo zuccherino ed aromatico.

Il melangolo, o arancia amara (*Citrus bigaradia*), di forma simile all'arancia ma più piccola, con buccia scabra e rossastra, succo acido tendente all'amaro; serve per l'estrazione delle essenze impiegate nella confezione dei dolci e dei liquori.

Si comincia ora, specialmente nelle provincie di Catania e di Messina, a coltivare con una certa frequenza anche il *pompelmo* (*Citrus decumana*) grosso frutto rotondeggiante ed oblungo, a buccia di color giallo-

limone più o meno spiccato, liscia e poco spessa, tenacemente aderente alla polpa, che è di color giallo-paglierino tenue, con succo chiaro ed abbondante di sapore acidulo gradevole, con retrogusto lievemente amarognolo, assai profumato. Il pompelmo (denominazione che vuolsi derivata dall'olandese Pompelmoes, che sembra l'abbia importato dalle isole del Pacifico) non è altro che il popolarissimo *grape fruit* americano, il frutto che ogni cittadino degli Stati Uniti consuma immancabilmente a colazione: diviso per metà sul diametro maggiore, staccatane leggermente la polpa dalle trabecole, spolverizzato di zucchero, e talvolta irrorato di rosoli o liquori, il *grape fruit* offre un antipasto o un *dessert* delizioso, sì da spiegare agevolmente la sua grandissima diffusione sulle mense americane ed, ormai, anche inglesi.

Le aree coltivate ad agrumi raggiungono, nell'Isola, quasi 40 000 mq., per un valore di circa 4 miliardi di lire. La coltivazione si fa in piena terra e le piante ordinariamente si allevano ad albero, meno frequentemente a spalliera; un aranceto ben organizzato vi produce da 400 a 600 frutti, in media, per pianta all'anno, ed una limoniera da 700 a 1000 frutti; per la pianta di mandarino la produzione annua è di 400-600 frutti. La raccolta degli agrumi si effettua, a seconda delle specie, da novembre a tutto marzo, per il limone verdello si fa in estate.

Nel campo delle frutta la Sicilia possiede anche altri prodotti di grande fama. Tra le uve da tavola primeggia lo *Zibibbo*, magnifica uva da tavola che è largamente coltivata in Sicilia e nell'isola di Pantelleria, giungendo a maturazione immediatamente dopo le uve precoci, cioè a principio dell'estate; ha grappolo allungato, con acini grossi a buccia giallo verdastra o dorata, polpa croccante, zuccherina e spiccatamente moscata. La produzione siciliana dello zibibbo è ingentissima; esso è esportato in grandi quantità, allo stato fresco, in tutto il continente ed all'estero;

una parte cospicua del prodotto è riserbata per l'essiccazione. Lo zibibbo è anche noto sotto il nome di « moscato di Pantelleria », ed altrove è chiamato pure « moscatellone », come in Puglia, e « salamanna » come in Toscana. Altra uva precoce da tavola che in Sicilia raggiunge il massimo dei suoi pregi è lo *Chasselas dorato*; i grappoli portano acini alquanto serrati, a buccia fine di color giallo dorato, dalla polpa consistente ed acquosa di sapore zuccherino, neutro, ma eccellente; matura nei primi di luglio, onde giunge sui mercati esteri in vittoriosa concorrenza con altre uve straniere, oltre che per la precocità, per la sua bontà prelibata. Uve da tavola estesamente coltivate in Sicilia sono pure la *Inzolìa*, bianca, di lunga serbevolezza (altrove chiamata *Regina*) e la cosiddetta *Nero-grosso*, ad acini voluminosi neri, dalla polpa tenera e dolce; di recente introduzione è la *Almerìa*, tardiva, ad acini grossi olivoidi, dorati, carnosi e croccanti, di gradevole sapore acidulo.

La *nespola del Giappone* (*Eriobotrya japonica*) sebbene coltivata in tutte le regioni del Mediterraneo, può considerarsi principalmente una specialità della Sicilia, non solamente per l'importanza della sua produzione, ma per la sua eccezionale squisitezza. In Sicilia se ne conoscono circa dieci varietà che si distinguono per la forma del frutto, variante dallo sferico all'ovale molto allungato, e per il colore della buccia che dal giallo canario passa, per tutte le gradazioni, all'arancione carico: il frutto ne è sempre grosso o grossissimo, a polpa succosa, zuccherina, aromatica. È sui mercati dall'aprile al giugno in tutti i centri della Sicilia, ma specialmente a Palermo; si esporta in abbondanza sul Continente, ed anche in Germania e Svizzera.

Una grande produzione caratteristica è quella del fico d'India (*Opuntia ficus indica*) nelle tre varietà, bianca, giallo-oro e rossa; la qualità più pregiata è quella detta *bastarduna* prodotta, mediante la forzatura, dal secondo fiore della pianta. I fichi d'India abbondano in tutta l'Isola, ove se ne fa enorme consumo e d'onde s'esportano sul continente, durante l'estate-autunno; i *bastarduna* maturano invece dall'ottobre sino al dicembre-gennaio.

La coltivazione del mandorlo è diffusa in quasi tutte le provincie dell'Isola, ma soprattutto nella Sicilia meridionale: le numerose varietà di *mandorle* si raggruppano in dolci (*ménnuli dùci*) e amare (*ménnuli amari*), dal guscio duro e dal guscio tenero (*ménnuli muddísi*). Le mandorle dolci, semplici o abbrustolite, sono anzitutto consumate come frutta; le dolci e le amare sono materie prime fondamentali per la preparazione dei dolci siciliani: confetti di mandorle dolci, rituali nella celebrazione di nascite e matrimoni, paste di mandorle, torroni di mandorle, gelati con mandorle abbrustolite, amaretti ecc. L'esportazione delle mandorle nell'interno del Regno e all'estero è fiorentissima.

In varie plaghe della Sicilia sono largamente prodotte le *nocciòle*, usate come frutta, crude o abbrustolite, e come ingrediente per la confezione dei dolci.

Tipica produzione siciliana è quella del *pistacchio* (*Pistacia vera*), del quale la varietà più reputata è precisamente il *pistacchio gentile* o *di Sicilia*; la qualità migliore è quella di Bronte (provincia di Catania), dalla mandorla verde, grossa e piena, di sapor dolce, grato ed aromatico. Il pistacchio è elemento di prima grandezza nella preparazione che si fa in Sicilia delle galantine, dei dolci e dei gelati.

Frutti molto caratteristici sono le *carrùbe*, prodotte dal carrubo (*Ceratònia siliqua*) uno degli alberi più pittoreschi, imponenti e longevi che possegga la Sicilia, specialmente nelle regioni del sud-est. I lunghi baccelli scuri, carnosi, ripieni d'una sostanza mellea, oltre al servire come foraggio, sono consumati come alimento dalle classi popolari e, abbrustoliti, come frutta; torrefatti e macinati s'usano come surrogato del caffè e per preparare delle caramelle. Dalla Sicilia

si esportano largamente nelle altre regioni ed all'estero, specialmente in Germania e in Inghilterra.

Sono prodotti in abbondanza nel sud-est della Sicilia gli *arachidi* (*Arachis hypogaea*), detti volgarmente *pistacchi di terra* o *nocelle americane*, che si mangiano abbrustoliti, come i *semi di zucca* pur essi molto usati nell'Isola.

Anche la produzione delle frutta più comuni occupa un posto importantissimo in Sicilia, per la loro varietà ed abbondanza, per la squisitezza del sapore e la delicatezza del profumo: fichi, pere, mele e mele cotogne, pesche ed albicocche, susine e ciliegie, nespole e sorbe, melegranate, fragole, more, lazzeruole, noci, marroni e castagne.... si può dire che il suolo siciliano comprenda le frutta d'ogni clima, sintesi della pomona dei paesi più diversi.

Altrettanto è a dirsi per le varie specie di legumi ed ortaggi: coltura della primavera in ogni genere di terre, di tutte le stagioni in quelle irrigue e bene esposte, per cui la Sicilia può esportare quantità vistose di verdure primaticce.

Menzione particolare richiedono le *olive*, che appaiono su tutte le mense ed in numerose preparazioni della cucina siciliana: fresche, consumate abitualmente con l'aceto e più ancora addolcite in salamoia; seccate e salate, ripiene d'acciughe, condite con capperi, ecc.

La pastorizia, diffusa ampiamente nell'Isola, vi dà luogo a cospicua produzione di latte e di latticini. Di maggiore consumo è il latte di capra; in tutti i centri della Sicilia il capraio conduce ogni mattina il suo piccolo gregge per le vie, mungendone il latte, di porta in porta, agli acquirenti.

La casearia isolana si basa principalmente su due tipi di formaggio, il *canestrato* ed il *caciocavallo*.

Il *canestrato* si fabbrica con latte di pecora, mescolato talora a latte di capra, in forme cilindriche, da 1-2 sino a 30 chili; lo si lascia maturare circa un anno, curandolo con salature periodiche, ed allora presenta una pasta color giallo-burro, ad occhiatura fine ed irregolare, di sapor piccante. Di prima maturazione serve per condimento; fresco (*tuma*) o dopo la prima salatura (*primu sali*) si consuma come companatico. Talvolta all'impasto in lavorazione si aggiunge del pepe per rendere il formaggio più piccante (*formaggio piacentino*).

Il *caciocavallo* si prepara dal latte di vacca con il sistema della pasta filata e non differisce dai suoi congeneri del continente; si confeziona in grosse forme prismatiche di 6 a 12 chili, e con la stessa pasta si fanno le *provole* in forma di pera, di uno o due chili.

In tutta l'Isola si produce abbondantemente anche la ricotta, fresca e salata.

Una delle industrie siciliane più attive è la pesca: prima, per importanza, è quella caratteristica del tonno nelle grandi tonnare del littorale; seguono ad essa quelle del pesce-spada (nello stretto di Messina) e delle sarde (specialmente nei banchi di Sciacca e dell'isola Lampedusa). Assai abbondante è pure la pesca d'ogni altra specie di pesci, molluschi e crostacei, nonchè, nei corsi d'acqua, negli stagni e nel lago di Lentini quella delle anguille, dei cefali (*muletti* o *muggini*) e delle tinche.

La gastronomia siciliana possiede una fisionomia caratteristica, che si differenzia da quella delle altre regioni italiane, per essere determinata dalle peculiari esigenze della popolazione in rapporto al clima ed alle materie prime alimentari di cui fa uso, con qualche riflesso delle costumanze dei popoli che, attraverso i secoli, ebbero successivamente stanza nell'Isola. Vi hanno preponderanza i cibi d'origine vegetale, copiosamente aromatizzati, vi hanno larga parte i latticini; l'olio d'olivo è il condimento principale e più preferito, e dopo di esso la sugna, mentre la cucina locale non fa uso di burro.

Il pane è generalmente di eccellente qualità nelle

sue varie forme: ovali, a filoni, a bastone, tonde e schiacciate, a ciambella (*vasteddi*), a corona o ghirlanda (*cuccidàti*), a mezzaluna (*cuddùri*), a spola (*pistuluni*); per i bambini si manipolano delle forme a foggia di cavalli (*cavaddi* e *cavadduzzi*), di bambole (*pupi*), di panierini, ecc.; in alcuni luoghi il pane è cosparso di semi di sèsamo (*pani ca' giuggiulèna*) o di finocchio.

Sono di uso generale le pizze e le focaccie imbottite e cotte al forno (*pizze*, *scacciate*, *'mpanate* ecc.): paste stirate e imbottite di formaggio, di ricotta salata, di salsiccia, di acciughe, di pomodori cotti nell'olio; o avvolte e ripiene di ricotta fresca, di verdure (come spinaci e cavolfiori), di carni suine, di agnello, di capretto, con relative salse di cipolle, legumi freschi, olive o càpperi, talvolta addolcite con uva passa.

La fabbricazione delle paste alimentari è una delle industrie più importanti della Sicilia, la quale provvede al consumo interno e ad una esportazione prosperosa. Accanto ad essa è diffusissimo il costume della « pasta di casa » preparata dalle massaie nelle forme più svariate. Con la pasta di frumento, condita o ripiena, e cotta all'olio in padella, si fanno diversi tipi di frittelle: *pizze*, larghe e lunghe, ripiene di formaggio pecorino fresco (*tuma*) con o senza acciughe; crispelle (*crispeddi*), piccole, sferiche, ripiene di ricotta, o condite con pezzi d'acciughe. Cotte allo stesso modo sono le *sfincie* e gli *sfinciuni*, semplici o ripieni di ricotta, o di carne tritata, o di uova dure tagliuzzate, spalmati, o meno, di zucchero o di miele; così pure i ben noti *arancini*, che però sono fatti di riso.

La dolciaria siciliana ha a sua disposizione una gamma estesa di materie prime nelle quali è concentrata dovizia di zuccheri, d'aromi e di profumi — polpe e succhi di frutta, semi, foglie, radici — ottime farine di frumento, miele, vini, uova, latte in abbondanza; di conseguenza la produzione ne è eccellente e svariata, e giustamente famosa in Italia e fuori. Sono fra i tipi più caratteristici di dolci i torroni, le

frutta candite, le cassate, i cannoli, i gelati, le granite.

I *torroni* più comuni sono a base di mandorle, in numerosi centri dell'Isola manipolati in modo perfetto; altri al pistacchio e alla nocciòla abbrustolita. Una varietà è il *torrone gelato* o *gelato di campagna*, specialità prelibata di Catania e di Messina (v. pag. 452 e pag. 455).

Le *frutta candite* siciliane, giustamente celebrate per la loro eccezionale bontà, sono note e ricercate anche dai paesi più lontani. Il particolare pregio dei canditi siciliani, ed in particolare di quelli di Palermo, è ch'essi non contengono un tenore di zucchero superiore a quello esattamente necessario alla sua cristallizzazione e ad accentuare l'aroma ed il sapore delle frutta impiegate. Queste sono più comunemente il cedro, l'arancia, il mandarino, i chinotti, le mele cotogne, le prugne, le pere, le ciliegie, le mandorle, le fragole, i lamponi, le albicocche, l'ananasso, e le zucche le quali danno quel gustoso e caratteristico candito siciliano ch'è la *zuccata*, ingrediente fondamentale per molti dolci, a cominciare dalla cassata.

La *cassata* è il capolavoro della dolciaria dell'Isola, e celebre in tutta l'Italia e fuori. Si compone di « stampi » di pan di Spagna ripieni d'un amalgama di ricotta pecorina e zucchero, con quadrettini piccolissimi di cioccolata e di zuccata, rivestiti di pasta reale e di zucchero ghiacciato, a disegni di vario colore, e sormontati da frutta candite. È il dolce da tavola preferito per la Pasqua.

I *cannòli* sono altri dolci di estesa rinomanza; essi consistono in un cilindro di pasta dolce ripieno d'un composto simile a quello della cassata, profumato con vaniglia, cedro, cioccolata. Dolci di carnevale.

I *gelati* siciliani si distinguono per la loro squisita delicatezza dovuta alla bontà delle frutta sciroppate che si impiegano in essi, ed alla singolare perizia dei gelatieri, che sono degli autentici specialisti. I più

pregiati sono quelli all'essenza di melone, di fragola, di caffè, di limone, d'arancio, i gelati di cioccolata, i gelati di frutta, e quelli di torrone e di mandorle abbrustolite. Una specialità squisitissima è la *cassata gelata*, che si presenta sotto forma d'una bella torta decorata con frutta candite, la quale serve come dolce nei pranzi.

Le *granite* sono preparate di essenze diverse — limone, fragola, caffè, cioccolata — tanto ben lavorate da potersi considerare come dei gelati in bicchiere. Di singolare bontà sono le *aranciate* e le *limonate* che si trovano comunemente nei chioschi appositi, ornati da trofei di arancie e limoni, di quasi tutte le città siciliane.

Sono infine da ricordare le molteplici paste dolci onde le pasticcerie sono sempre ben fornite: biscotti aromatizzati con semi di sèsamo o di finocchio, ovvero dolcificati con zucchero, con miele o con vin cotto, pasticcini svariati di pasta di mandorle dolci o amare, paste cosparse di semi di pistacchio, di mandorle o di noci, ovvero ripiene di conserve e marmellate di frutta, nelle più diverse e pur sempre gradevoli confezioni.

PROVINCIA DI PALERMO

La provincia di Palermo è largamente coltivata a ortaggi e frutta, ed ha una rilevantissima produzione d'agrumi come di castagne e noci: cuore di questa plaga ferace è l'Agro palermitano, l'incantevole « Conca d'Oro », fertilissima e d'intensa coltura per ogni sorta di verdure e di frutta: tipici i broccoli saporiti che vanno col nome di *broccoli di Palermo*, le melanzane — in Sicilia comunemente dette *petronciane* — le cime di rapa o *sparacelli*, le zucchette lunghe, i finocchietti di campo, i carciofi spinosi; i vari agrumi, fra cui eccellono i verdelli ed i mandarini di Palermo, lo zibibbo,

i *nespoloni di vaniglia*, le mandorle a guscio tenero e la delicata *vera vranca*, noce bianchissima, che si mangia fresca. Di squisito profumo il *miele di zagara*, giallo-paglierino, elaborato dalle api con il nettare dei fiori degli aranci.

La cucina palermitana riassume nelle sue confezioni quella di tutta l'isola le più tipiche sono le seguenti:

Pasta con le sarde. — Classica specialità palermitana, che si trova anche in tutta la Sicilia. È una minestra asciutta fatta con maccheroni di semola, cotti nell'acqua ove sono stati bolliti dei finocchietti di montagna; la si condisce a strati con salsa d'olio, sardelle, finocchietti tritati e acciughe, aggiungendovi pignoli, uva passa piccola, un po' di zafferano; su ogni strato si dispongono delle sardelle fresche fritte in olio, ed il tutto viene rosolato al forno e servito caldo.

Riso con le sarde. — È piatto in tutto simile al precedente, e in esso il riso sostituisce la pasta.

Pasta «'ncasciata». — Pasta asciutta condita a strati con sugo di ragù, formaggio grattugiato, carne tritata di maiale, uova sode a fette.

Pasta al sugo e ricotta. — Pasta asciutta condita con sugo di carne e ricotta fresca.

Pasta al sugo di seppie. — Pasta asciutta condita con il sugo delle seppie cucinate in umido, e formaggio grattugiato.

Pasta e melanzane. — Pasta asciutta condita con sugo di carne e fettine di melanzane fritte.

Pasta colle acciughe. — Tagliatelli di semola conditi con salsa di pomidoro arricchita di molte acciughe, aglio e prezzemolo.

Pasta « a sfinciuni ». — Simile alla precedente, ma con aggiunta di mollica di pane grattugiata ed abbrustolita, messa al forno.

« *Cavatieddi* ». — Paste fatte in casa a pezzetti concavi (*lumachelle*); lessate, si condiscono con salsa di pomodoro, basilico e formaggio pecorino grattugiato.

« *Pasta chi vrudccoli arriminata* ». — Pasta asciutta condita con salsa di pomodoro all'acciuga, abbondanti broccoli brasati, uva passa, pignoli e cipolla. In luogo del pomodoro si usa anche aggiungere ai broccoli un po' di zafferano.

« *Maccarruna di casa* ». — Maccheroni fatti in casa, conditi con carne di maiale tritata e sugo. Piatto casalingo comune d'inverno.

Lasagne. — Pasta larga, grossa e ricciuta, che si condisce con sugo, carne tritata e ricotta fresca. Piatto di Natale.

« *Riso chi cacudcciuli* ». — Riso bollito condito con salsa d'olio e cipolla, aggiungendovi durante la cottura pezzetti di carciofi, fave e piselli freschi.

« *Gnòcculi* ». — Gnocchi conditi con sugo di carne e ricotta salata.

Minestre di pasta. — Sono preparate con fave, con lenticchie, con carciofi. Nello stesso modo si preparano varie minestre di *riso*, una delle quali è fatta con punte d'asparagi e pezzetti di caciocavallo.

«*Cuccìa*». — Chicchi di grano bolliti e conditi all'olio. Si fa per S. Lucia (13 dicembre).

Petronciane. — Le melanzane sono molto in onore sulle mense siciliane e si cucinano in vari modi: a *quaglie*, cioè spaccate e fritte in olio bollente; a *caponata*, tagliate a pezzetti e cucinate all'olio; *imbottite* cioè ripiene di sardine, formaggio, capperi, e cucinate all'olio.

« *Pumaruoro o gratté* ». — È la gustosa edizione locale del pomodoro al *gratin*; i pomodori svuotati si riempiono di pezzettini d'acciuga, pane grattugiato, salame, capperi ed olio, e si cuociono al forno.

« *Broccoli affocati* ». — Broccoli cotti in stufato e conditi con carne di maiale.

Carciofi alla villana. — Analoghi ai carciofi alla giudìa in uso a Roma.

« *Farsumagru* ». — Il *falso magro* è specialità palermitana molto nota; consiste in un grosso involto di carne con ripieno di fette di salame, uova sode, formaggio, prezzemolo, cipolla tritata; viene cotto in istufato con salsa di pomodoro ed olio.

« *Sarde a beccaficu* ». — Sarde ripiene di pane grattugiato, salame, pignoli, uva passa e cucinate all'olio con succo di limone.

Trippa «all'olivitana».— Trippa fatta in casseruola o al forno, con melanzane, formaggio ed uova sbattute.

« *Stigghioli* ». — Interiora d'agnello o di capretto intrecciate, arrostite. Piatto popolare.

Coniglio in agrodolce. — Coniglio cotto in casseruola con olive, capperi, sedani, conserva di pomodoro, zucchero ed aceto.

Arancine. — Hanno la forma di piccole arance, (donde il nome) son composte di riso, carne tritata e caciocavallo grattugiato: è cibo popolare che si vende caldo per le strade e si trova anche nei negozi alimentari e nelle stazioni ferroviarie.

« *Testa di puorco* ». — Testa di maiale bollita e spolpata; con il brodo se ne fa una gelatina, con aggiunta di aceto, marsala ed aromi.

« *Caciu all'argintera* ». — Cacio fritto in padella all'olio con pezzetti d'aglio, quindi condito con aceto ed origano.

« *Ficato d'i setti cannòli* ». — Pezzetti di zucca fritti nell'olio, cui si aggiungono dell'aglio soffritto, dell'aceto e un po' di zucchero.

Pesce in gelatina. — Si adoperano particolarmente la torpedine (*pìcara*) e la murena; il pesce dopo cotto, è avvolto in gelatina acetificata.

Chiocciole « a picchi-pacchio ». — Le chiocciole bianche cotte in olio, pomodoro e cipolla, sono il piatto rituale per la festa di Santa Rosalia (4 settembre).

«*Frittedde*». — Frittelle di pasta lievitata con finocchietti di campo; e talvolta acciughe: si friggono all'olio. Si fanno anche con impasti di fave, piselli, carciofi, cipolle, ecc.

« *Guastelle* ». — Pagnotte calde di farina di frumento, imbottite di cacio a pezzetti, e sugna (*schiette*) ovvero di cacio, ricotta, milza di vitello e sugna (*maritate*).

« *Caciotti* ». — Piccole guastelle calde imbottite di formaggio.

« *Panelle* ». — Frittelle di farina di ceci che si mangiano fra due fette di pane.

« *Sfincione di S. Vito* ». — Schiacciata di farina di frumento, simile alla pizza napolitana, guarnita di sarde salate, pomodori e caciocavallo.

« *Muffolette* ». — Panetti conditi con olio e sesamo, caldi.

Palermo, e parecchi centri della provincia, sono famosi per la loro produzione dolciaria, specialmente per le cassate, i cannoli, le frutta candite ed i gelati, dei quali si è tenuto parola più addietro: oltre ad essi, che sono comuni a tutta la Sicilia, si possono noverare parecchi dolci più tipicamente locali:

Frutta alla Martorana. — Sono così chiamate, perchè in origine confezionate dalle monache dello storico monastero della Martorana; consistono in imitazioni di frutta d'ogni sorta, confezionate con una pasta di mandorle detta « pasta reale ». I pasticcieri di Palermo sono maestri insuperati in queste imitazioni che spessissimo sono veri lavori d'arte di bellissimo effetto. Si fanno per i Santi e per il giorno dei Morti. ma si trovano anche più tardi.

« *Sfinci di S. Giuseppe* ». — Pasticcini sferici riempiti di un composto analogo a quello della cassata e dei cannòli, cosparse di zucchero e di fili di scorza d'arancio giulebbata. Sono tradizionali per S. Giuseppe.

« *Pietrafendola* ». — Grossi cilindri chiamati « rolli » fatti d'una pasta sciroppata con cedro, mandorle tritate, nocciole, cotti sino a torrefazione. Sono *durissimi*, tanto da sfidare qualsiasi robusta chiostra di denti: si spezzano e si mangiano a pezzetti, lasciandoli liquefare in bocca. Si fanno per la festa dell'Immacolata (8 dicembre).

«*Pizzicata*» *di Palermo*. — Pezzetti di pasta dolce all'uovo, fritti nell'olio e avvolti nel miele. Analoghi agli struffoli napolitani.

«*Cuccidata*». — Rolli di pasta dolce all'uovo, ripieni d'un impasto di uva passa, crema di mandorle, fichi secchi, nocciole abbrustolite, zucca candita e pezzetti di cioccolato. Dolce di Natale.

«*Mustazzòla*». — Dolci di varie forme, rappresentanti immagini o fiori, a base di zucchero, farina ed acqua; hanno la parte superiore friabile, l'inferiore o «zoccolo» durissima. Dolce di Natale e Capodanno.

Conchiglie. — Dolci in forma di conchiglia, fatte di pasta di mandorle ripiena di crema e di mandorle.

«*Cubàita*». — Croccante d'origine araba, composto di miele, zucchero e semi di sèsamo.

«*Fedde de' Cancelliere*». — Pasticcini delicati fatti nel monastero delle Cancelliere. Altri dolci squisiti, fatti dalle monache, sono le *minni di virgini* (mammelle di vergine).

«*Cuccìa dolce*». — È una variante della cuccìa descritta più sopra e si fa anch'essa per Santa Lucia. È egualmente a base di grano, ma cotto nel latte, mescolato a dadolini di zucca candita, di cui si riempiono delle forme di pasta dolce, che poi vengono rivestite di zucchero ghiacciato all'essenza d'arancio, e decorato con filamenti di zucca candita.

« *Gelu i mulùni* ». — Cocomero (anguria) passato al setaccio, al quale si mescolano zucchero, acqua di gelsomino, bacchette di vaniglia, pezzetti di cioccolata e di zuccata: il composto si cola in forme e, dopo raffreddato, si spolvera con cannella.

Taralli. — Ciambelle di farina, uova e zucchero.

Biscotti di S. Martino. — Biscotti duri di pasta dolce, aromatizzati con semi di finocchi. Ve ne sono anche ripieni di crema e rivestiti di zucchero ghiacciato.

CASTELBUONO, ISNELLO, POLIZZI GENEROSA. — Funghi delle Madonie, prelibati e di grande fama.

COLLESANO. — Agrumi di Scillato (arance, mandarini, limoni, limoncelli, cedri).

TERMINI IMERESE. — Paste alimentari («pasta di Termini») reputate tra le migliori della Sicilia. — Olio d'oliva di qualità finissima — Salsiccia «pasquarola» — Dolci — Frutta candite.

TRABIA. — Tonno.

USTICA. — Meloni d'inverno, a sapore zuccherino ed aromatico, raccolti dal settembre a mezzo inverno.

PROVINCIA DI AGRIGENTO

La provincia di Agrigento produce in abbondanza verdure e frutta. Tra le prime, sono particolarmente apprezzati i finocchi bianchi, di largo consumo locale e di esportazione, i sedani (*acci*), i cavoli e cavolfiori (*bròccoli di Fera*), i cavoli rossi (*trunza di Fera*), le insalate. Meritano inoltre una menzione speciale le verdure selvatiche, aromatiche e gustose, che crescono copiosamente nei campi, delle quali si fa molto uso: la *cicoria amara*, gli *zarchi*, la *sinicciòla*, la *borragine*, e soprattutto gli asparagi selvatici, di sapore squisito, ed i funghi chiamati *funci di pani caudu*, agarici che s'identificano con i *cardoncelli* della Puglia (*Pleurotus Eryngii*), con i quali si preparano pietanze appetitose. Larga produzione si ha pure, nelle migliori qualità, di carciofi, fave, lenticchie, piselli e fagioli, usati principalmente in quelle eccellenti minestre che appartengono alle costumanze gastronomiche più tipiche della Sicilia.

Tra le frutta predominano le mandorle, i pistacchi (circa la metà della produzione siciliana), i fichi d'India; più limitata è invece la produzione degli agrumi, di cui però sono apprezzate le arance di Ribera e quelle di Sant'Anna e di Bonamorone, presso Agrigento nella vallata dei templi, ove i turisti usano recarsi a mangiarli sul posto.

Le zone montane della provincia sono ricche di pascoli, e vi ha buona produzione di caciocavalli, di formaggi freschi (*tuma*) e di ricotte, che sono vendute in piccole canestre cilindriche (*cavagne*): comune è anche è il *tumazzu cu' i spezii*, formaggio col pepe.

La culinaria agrigentina è quella medesima di tutta la Sicilia, però con alcune pietanze che si possono considerare caratteristiche per il modo della loro confezione:

Pasta coi broccoli. — Pasta di casa condita con cavolfiori (*bròcculi*) fritti, lardo e formaggio pecorino.

Capretto al forno. — Ha particolare rilievo per la bontà delle carni dei capretti allevati nell'Agrigentino.

Coniglio in agrodolce. — Coniglio selvatico fatto in padella, accompagnato da un contorno speciale composto di melanzane a pezzi, olive, capperi, sedani, zucchero o miele, succo di limone o aceto, pezzetti di mandorle abbrustolite al forno.

Carciofi ripieni. — Carciofi cotti al tegame con un ripieno fatto di mollica di pane, aglio, prezzemolo, formaggio pecorino, salame, sardelle salate, olio e limone.

«*Pitaggio*». — Contorno per le polpettine di maiale, composto di piselli, fave verdi e carciofi, rosolati in olio bollente.

«*Fungi 'ncartati*». — Battuto di mollica di pane con pecorino grattugiato e acciughe sminuzzate, aglio, olio, pepe, sale, prezzemolo e succo di limone, disteso su un foglio di carta unta d'olio; su di esso si dispongono le cappelle dei *funci di pani caudu* (v. sopra), si avvolge il foglio e si cuoce sulla graticola.

«*'Mpignulata*». — Farina di grano duro impastata al grasso di maiale, tirata in foglio, cosparsa di pezzetti di salsiccia, ciccioli (*frìttuli*) e dadi di pecorino: arrotolata, si cuoce al forno e si mangia calda.

« *'Mmiscata* ». — Simile alla precedente ma fatta con strati di pasta di farina bianca e di farina scura (*cruschello*), condita con olio e imbottita d'olive nere (*passuluna*).

« *Cuddiruni* ». — Schiacciata, o pizza, di farina lievitata, cosparsa d'olio, pepe, aglio, pomodori, formaggio, sarde ed origano: vien cotta al forno.

Specialità agrigentina è la salsiccia al finocchio (*sosizza cu 'u cìmulu*), di carne di maiale abbondantemente condita con semi di finocchio; è a brevi strozzature, legate con le fibre del palmizio nano (*giummarra*).

Come in tutta la Sicilia, ad Agrigento si fanno numerose specie di dolci; vi si ritrovano perciò *cassate* e *cannoli*, *sfincie* e *pignolate*, la *cubaita* e la *cicerata*, i *ravioli* alla ricotta e i *mostaccioli*, gli *agnelli pasquali* di pasta di mandorle, ecc. Specialità locale è il *cùscusu*, da non confondere con l'omonimo che si fa a Trapani: esso è confezionato, su ricetta mantenuta segreta, dalle monache di S. Spirito e si presenta come una massa densa, di sapor dolce e delicato, aromatico.

ALESSANDRIA DELLA ROCCA. — Olio d'oliva — Olive nere.

ARAGONA. — Salsiccie.

BIVONA. — Verdure — Frutta — Formaggi.

CALTABELLOTTA. — Ficchi secchi, mandorle molli — Olive — Olio d'oliva.

CAMMARATA. — Ciliegie ed amarene per sciroppi — Agnelli, capretti.

CANICATTI. — Uve da tavola.

CASTELTERMINI. — Paste alimentari.

CATTOLICA ERACLEA. — Pistacchi — Alose ed anguille del Platani; specialità locale sono le *alose in camicia*, cioè involte in foglia di pasta, condite con olio, pepe e sale, e cotte al forno, e le *alose al tegame*, cioè cucinate a strati alternati con finocchi selvatici triturati, olio e fettine di limone.

LICATA. — Triglie, sogliole, merluzzi, sarde.

MONTAPERTO (Fraz. di Agrigento). — Meloni invernali nelle due varietà, gialla e verde, fichi d'India.

PALMA DI MONTECHIARO. — *Biscotti ricci*, di pasta di mandorle — Carrube.

PORTO EMPEDOCLE. — Abbondanti prodotti della pesca; varie e saporose pietanze di pesce.

RAFFADALI. — Ricotta. — Carrube, pistacchi — Miele — *Macco*, minestra di pasta di casa con *purée* di fave o lenticchie, cipolle, cavoli e carne di maiale tritata.

RIBERA. — Fragole, arance, uve da tavola — Anguille.

SANTA MARGHERITA BELICE. — Fichi d'India.

SANTO STEFANO QUISQUINA. — Agnelli — Caciocavalli.

SCIACCA. — Aragoste, triglie, sogliole, merluzzi, calamari, sardelle salate ed in scatola.

SICULIANA. — Uve da tavola — Tonno.

PROVINCIA DI CALTANISSETTA

La produzione alimentare della provincia di Caltanissetta non offre speciali caratteristiche, in quanto è affine a quella delle provincie limitrofe: vi si coltivano in abbondanza le lenticchie (quasi i tre quarti della produzione siciliana) — delle quali sono particolarmente rinomate quelle di Villalba, per la loro grossezza e la facile cottura — le fave, i fagioli, le frutta polpose, le mandorle, le carrube. In vari comuni v'ha notevole raccolta di olive e produzione d'olio assai pregiato.

Nell'interno vi è abbondante cacciagione da pelo e da penna: conigli, lepri, ricci, pernici, anitre, colliverdi. Nel fiume Salso si pescano grosse anguille, sul littorale di Gela v'ha pure pesca copiosa e variata.

Assai diffusa la produzione del formaggio pecorino e del caciocavallo e, nei mesi invernali, di ricotta che si vende freschissima nelle caratteristiche cavagnelle, come pure di *quagliata* fatta con il latte di capra.

Specialità culinaria nissena sono i cosiddetti *cavati*, involti di pasta all'uovo lavorata con zucchero e sugna, ripieni di carne tritata, salame ed uova sode, cotti nel sugo di pomodoro.

Sono assai rinomati i *torroni di Caltanissetta*, di mandorla, di pistacchio, di nocciuola, come pure i biscotti e le caramelle; altrettanto pregiati i *savoiardi di San Cataldo*.

PROVINCIA DI CATANIA

Il territorio vasto, fertilissimo della provincia — caratterizzato dalla « Piana di Catania » e dalla zona dell'Etna — ha abbondanza e varietà di verdure, legumi e frutta; molto estesa, inoltre, è la cultura d'alcune primizie per l'esportazione, come i carciofi primaticci (novembre-marzo), i finocchi (dicembre), i piselli (gennaio), le patate (aprile).

Ma la produzione principale e più caratteristica del Catanese è quella degli agrumi: le migliori varietà di arance ivi coltivate sono la *nostrale*, bionda, la *sanguigna*, di color rosso vinoso internamente e talvolta anche esternamente, la *maltese*, dolcissima, e la *ovale*. La zona più importante di produzione è quella di Paternò, con Adrano e Biancavilla, che dà il cosiddetto *frutto Paternò* il quale primeggia in tutti i mercati per le sue eccellenti qualità di sapore e di resistenza; seguono quello di Palagonia, atto per la compattezza della buccia ai lunghi viaggi, ed infine quello di Scordia e Militello, ricercatissimo per la sua dolcezza e di cui si consumano grandi quantità: le stesse plaghe sono rinomate anche per i mandarini. La zona di Acireale e di Giarre è invece specializzata nella produzione dei limoni.

Nelle plaghe vitate della provincia si producono diverse uve da tavola: la *Moscatella* bianca e nera, la *Inzolia* lungamente serbevole sì da trovarsi sul mercato anche in gennaio e lo *Zibibbo*: come uve da mensa si consumano anche largamente le uve da vino *Nerello mascalese* (della contrada di Mascali) il *Catarratto bianco* e la *Minnella*, ricche di sostanze zuccherine.

Estesi castagneti si trovano sui pendii dell'Etna con copiosa produzione di castagne e marroni. In tutto il territorio vengono prodotte le migliori varietà di fico d'India, le più pregiate delle quali sono i *bastarduna*. Cospicua è anche la produzione di mandorle e di pistacchi in varie plaghe della provincia, come pure di pere, di mele e di fragole nella zona etnea.

Formaggio del Catanese e del Messinese, è il *maiorchino*, di latte di pecora, per condimento, assai saporito e piccante specialmente nella qualità *pepato*, mescolato con pepe; oltre ad esso si fa largo commercio di caciocavallo e di ricotta fresca. In varie località si fabbricano buoni salami e salsiccie, nonchè il *bacchiularu*, gola di maiale salata.

Il mercato di Catania e degli altri centri littoranei è sempre ben fornito di pesce delle migliori qualità, pescato lungo la costa.

Le industrie alimentari sono diffuse in tutta la provincia: alcune, come quelle delle paste alimentari, della cioccolata, delle caramelle, dei liquori e delle essenze, lavorano anche per l'esportazione all'interno e all'estero.

La cucina catanese è un'ottima cucina siciliana che si avvale di materie prime eccellenti, quali sono quelle fornite dalle ubertose campagne etnee e dal mare pescoso. Sono sue specialità: la *simmula*, minestra di semolino con cavolfiore, per cui assume un color verde chiaro; i *faioni di ricotta*, frittelle di pasta lievitata ripiene di ricotta, cioccolata triturata e zucchero; la *caponatina*, piatto di peperoni, melanzane, sedani, cipolle, pomodori a pezzetti cotti, all' olio, zucchero ed aceto; la *pizza*, fatta di pasta riempita di formaggio fresco ed acciughe e cotta al forno; la *scacciata*, più voluminosa della precedente e ripiena di acciughe, for-

maggio fresco, olive nere, cipolle, pepe, carne di maiale e di vitello o di capretto e cotta al forno; i *crispeddi*, frittelle di pasta lievitata, ripiene di acciughe o di ricotta; i *crispeddi di S. Giuseppe*, frittelle di riso analoghe alle zeppole napolitane; i *crispeddi di riso alla benedettina* pure di riso impastato con formaggio maiorchino, essenza d'arancio e miele; il *sancele*, sangue di maiale impastato con nocciole, mandorle toste e pignoli, che si fa per carnevale; la *mostata*, mosto cotto con farina di frumento, o amido, profumato all'arancio o al mandarino; la *mostata di fichi d'India*, come la precedente ma in cui il mosto è sostituito dal succo dei fichi d'India.

La dolciaria è svariata ed eccellente a Catania e nei vari centri della provincia: *torroni* di mandorle, fra cui il prelibato *torrone di Sant'Agata*; *cassate siciliane* sormontate di frutta giulebbate; *schiumoni*, specialmente di cedro, liquescenti e finemente aromatizzati; *cannòli* di cioccolata, di crema o di ricotta; *frutti di pasta reale*, di magnifico effetto (tradizionali per Sant'Agata le *olivette*); squisitissimi *gelati di campagna*, grossi pezzi di pasta di zucchero, da tagliarsi a fette, dalla pasta variopinta e delicatissima, in cui figurano amalgamati i pistacchi, i pignoli, i pezzi di frutta candite, ecc., soavemente profumati; *pupi di zucchero candito*, di forme svariate; *ossi di morto*, di pasta di mandorle, dolci popolari per la ricorrenza dei Morti; *moscardine* e *biscotti della monaca*, di farina zuccherata.

ADRANO. — Arance, mandorle, pistacchi.

ACIREALE. — Cavoli e cavolfiori — Torroni e paste di mandorla — Agrumi.

ACI S. ANTONIO. — Verdure selvatiche.

BELPASSO. — Fichi d'India.

BRONTE. — Asparagi amari (*sparagogni*), fave — Pistacchi, mandorle, fichi d'India *bastarduna* — *Fellette*, dolci fritti di pan di Spagna, *cosarucie* o croccanti di pasta di mandorle.

CALTAGIRONE. — Funghi di carruba — Mandorle, carrube — Torroni di mandorle e di nocciole, cotognata, mostarda.

CASTIGLIONE DI SICILIA. — Nocciole.

GIARRE. — Agrumi — Biscotti di pasta di mandorle, zucchero e cannella, rivestiti di pasta dolce con copertura di gelatina.

GRAMMICHELE. — Fichi secchi.

LINGUAGLOSSA. — Nocciole — Torroni di nocciola.

MILITELLO. — Arance, mandorle, pistacchi, fichi secchi.

PALAGONIA. — Arance, mandorle, pistacchi.

PATERNÒ. — Cipolle, lattuga di Valcorrente — Arance, fichi d'India *bastarduna* — Alose, anguille (*anciddi*), cefali (*muletti*), trote, rane (*larunchi*) del Simeto — Miele di zagara.

RANDAZZO. — Pistacchi, mandorle, nocciole.

SANT'AGATA DI BATTIATI. — Torrone di mandorle e di nocciole.

SCORDIA. — Arance.

FROVINCIA DI ENNA

Nel territorio della provincia, prevalentemente montano, si trova abbondante cacciagione, specialmente di quaglie, di «polli sultani» (trampolieri dalle carni squisite) e di conigli selvatici.

La pastorizia vi è rinomata per i capretti e gli agnelli dalle ottime carni e per la produzione del *formaggio piacentino*, di latte di pecora, dolce o pepato. Anche i maiali, allevati sui Nebrodi e le Madonie, danno carni molto pregiate.

Piatti di confezione tipica sono i seguenti:

La *frascatola*, minestra di latte e farina; le *barbe di S. Paolo*, involti di pasta all'uovo, ripieni di ricotta zuccherata, cotti al forno, ove le « barbe » si aprono come le pagine d'un libro; le *lasagne riccie*, di farina di semola all'uovo, lessate, condite con carne cotta tritata, e cosparse di zucchero e cannella; i *maccheroni a tre dita*, della stessa pasta, conditi con sugo di carne, melanzane, carne tritata, zucchero, cannella e formaggio; la *focaccia ai fiori di sambuco*, fatta di striscie di

pasta disposte a strati alternati con fette di salame, dadi di lardo e fiori freschi di sambuco, cotta al forno; il *semolone*, piatto composto di chicchi di granoturco, bolliti, uniti a dadi di lardo, carne, salame e conditi con grasso di maiale, conserva di pomodoro e formaggio grattugiato; il *frumento bollito*, grano bollito e condito con ricotta, rituale nel giorno di S. Lucia (13 dicembre).

Tra i dolci sono da segnalare: I *cannatelli*, di pasta dolci con un uovo sodo nel mezzo, fatti in varie forme, dolci di Pasqua; i *cudduri* di Natale, di fichi secchi, mandorle, noci, nocciole, uva passa e vino cotto, variamente foggiati e cotti al forno; le *'nfasciatelle*, mostaccioli ripieni di « mostarda » (marmellata di uva o fichi d'India), giulebbati e spolverati con cannella; le *nucàtuli*, pasticcini di farina impastata con miele e pistacchi; la *susamele*, di farina, zucchero caramello, miele e mandorle tostate; la *pignoccata*, pallottole della grossezza d'una nocciola fatte di farina fritte, nell'olio, poi spalmate di miele e pistacchio, più affini agli struffoli napoletani che alla pignolata messinese; la *zuppa angelica*, crema di uova e cioccolata con pan di Spagna; le *palombelle di Pasqua*, dolci di pasta di mandorle a forma di colombi; i *frutti* di pasta reale; i *pidunetta*, pasticcini di mandorle, marmellata e cioccolata, ed i *buccunetta*, di mandorle, cioccolata e zucchero, dolci conventuali.

BARRAFRANCA. — Pistacchi.

CALASCIBETTA. — *Sgrinfiate*, biscotti di mandorle.

LEONFORTE. — Fave.

PIAZZA ARMERINA. — Nocciole, uve da tavola — Torroni di nocciole. — Cubàite — *Mostarde*, marmellate di mosto e di fichi d'India.

TROINA. — Fave — Salami e soppressate.

VILLAROSA. — Paste alimentari.

PROVINCIA DI MESSINA

Nelle acque dello Stretto è abbondante la pesca dei tonni e d'altre specie svariate di pesci, e quasi esclusiva per il pesce spada.

Le zone littoranee sono intensamente coltivate ad agrumi, particolarmente a limoni sulla costa di tramontana e a *verdelli* sulle riviere orientali; vi sono anche largamente prodotti i mandarini, i cedri ed i chinotti, come pure uve da tavola, altre frutta e verdure.

Nell'interno, prevalentemente montuoso, v'ha abbondanza di fichi, di nocciole, di noci e di fragole. La pastorizia vi è assai sviluppata con forte produzione di formaggi di latte di pecora, di vacca e di capra, e specialmente di *maiorchino*.

Sono specialità della cucina messinese: il *pescespada a ghiotta*, cioè cucinato all'olio e pomodoro con cipolle, sedani, olive, capperi e contornato di patate affettate; il *piscistocco* (stoccafisso) *a ghiotta*, fatto nello stesso modo; il *pescespada « rustùtu cu' sammurigghiu »*, cioè fatto sulla gratella e condito d'una salsa d'olio, sale e pepe con molto origano; la *frittura di « sciabacheddu »*, pesciolini minutissimi che si pescano con una rete speciale (*sciabbica*).

La dolciaria messinese è considerata tra le migliori dell'Isola: oltre a tutti i dolci siciliani, confezionati con grande perfezione ha alcune specialità proprie: la *pignolata*, fatta di pallottole di pasta dolce all'uovo, grandi come nocciole, fritte, nello strutto bollente e poi cotte brevemente nel miele di zagara, con le quali si foggiano delle grosse « pigne » (d'onde il nome), che si dispongono entro caratteristici canestrini; il *torrone gelato*, fatto di *fondant*, con pignoli, pistacchi, mandorle e varie essenze, in grossi pezzi parallelepipedi da tagliarsi a fette; gli *'nzuddi*, biscotti

con mandorle e nocciole profumati alla vainiglia; la *nipitiddata*, pasticcini ripieni di frutta candite, mandorle tostate, cioccolata e fiori d'arancio canditi.

BARCELLONA POZZO DI GOTTO. — Arance amare.

CARONIA. — Ricotte fresche e salate, caciocavallo.

FLORESTA. — Lattughe, piselli, broccoletti — Provole ed altri latticini; tipici del luogo i caci plasmati nelle forme più svariate, d'uccelli, cavallini, cervi, daini, figure umane, treccie, quadri ed altarini.

FRANCAVILLA DI SICILIA. — Arance — Formaggio maiorchino.

GANZIRRI (fraz. di Messina). — Vongole e cozze.

ISOLE EOLIE. — Aragoste.

MILAZZO. — Pesce spada, tonno — Uve da tavola.

MISTRETTA. — Caciocavallo, formaggio incanestrato.

MONTALBANO ELICONA. — Provole, formaggio maiorchino.

NOVARA DI SICILIA. — Formaggio maiorchino.

PATTI. — *Calcagno* (formaggio di pecora), caciocavallo.

SAN FRATELLO. — Ricotte fresche e salate, caciocavallo.

TRIPI. — Formaggio maiorchino.

PROVINCIA DI RAGUSA

La provincia di Ragusa è tra le più coltivate ed industriose della Sicilia: le produzioni principali sono quelle degli ortaggi — specialmente carciofi e pomodori — dei meloni e cocomeri, delle olive, degli arachidi e del sèsamo, delle carrube e delle mandorle, delle uve da tavola.

Caciocavalli, provole e burro sono prodotti in tutta la provincia. Di Ragusa è particolarmente pregiata la vitella da latte.

Ricca e svariata è la pesca lungo il littorale, e cospicua quella di anguille e cefali nei corsi d'acqua e negli stagni.

Le usanze gastronomiche non differiscono sensibilmente da quelle delle zone limitrofe. Sono da segnalare particolarmente: Le *lasagne in foglia*, condite a strati con carne tritata, ricotta, sugo di carne e formaggio; i *maccheroni* al sugo di carne, e ricotta; gli *anghellini*, piccoli ravioli ripieni di carne, fritti, che si servono con contorno di maccheroni « all'ago » stufati; la *pasta 'ncasciata*, pasta casalinga a strati alternati con ricotta, uova sode, carne tritata cotta, sugo di carne ed uova sbattute, cotta al forno; le *fave alla trappitara*, fave prima bollite e poi cotte nell'olio; la *'mpanata*, pasticcio di carne d'agnello o di capretto, al sugo, con pepe, prezzemolo ed aglio, piatto rituale per Pasqua; i *pastieri*, pasticcetti ripieni di carne d'agnello o di capretto a pezzetti, o di interiora di essi, legati con uova e conditi con pepe e formaggio (specialità di Ragusa); il *gattò* di carne al sugo tritata, con mandorle, noci e zucchero; la *trippa in tegame*, con fette di melanzane fritte, formaggio, noci, mandorle, cannella e zucchero; il *coniglio alla partuìsa* (alla portoghese) spezzato di carne di coniglio, in soffritto d'olio, aglio, capperi e prezzemolo con conserva di pomodoro, aceto e lardo; il *coniglio alla licudiana*, pezzetti di carne di coniglio fatti in padella con olio, aglio, cipolla, sale ed origano; i *miccuzzi*, melanzane spaccate per metà, cosparse di sale ed origano e fritte in olio; il *tacchino ripieno* di carne e pasta, cotto al forno; i *fritteddi*, frittelle di farina lievitata impastata con carne di tonno e fritta all'olio.

Tra i dolci: *Aranciate* e *cedrate*, fatte con le buccie d'arancio o cedro, ed anche di limone o mandarino, con miele e zucchero; la *cubaita*, di semi di sesamo, mandorle, miele ed essenza di mandarino; le *cotognate* e le marmellate di frutta varie; la *mostata*, o *mostarda*, fatta di mosto cotto, con mandorle abbrustolite, cioccolata, chiodi di garofano; la *pagnoccata*, simile alla pignolata di Messina; i *nucàtili*, di noci peste e miele; le *colombelle* di pasta dolce; gli *uccidduzzi* di Pasqua, pasticcini ripieni di conserva di fichi e di mandorle;

le *schiumette* o *sospiri di monaca*, di zucchero, bianco d'uovo e mandorle abbrustolite.

RAGUSA. — Cavolfiori, cetrioli — Anguille e trote dell'Irminio — Caciocavallo, provole, burro — Miele di timo dei monti Iblei — Alla Marina di Ragusa, pesca copiosa, specialmente di triglie, merluzzi, sarde, acciughe.

CHIARAMONTE GULFI. — Lenticchie — Capretti — Pecorino pepato — Salumi, gelatina di maiale.

COMISO. — Cavoli e cavolfiori — Carrube, mandorle, uve da tavola.

GIARRATANA. — Melagrane, ciliegie — Pecorino pepato — Mostarda e cotognata.

MODICA. — Fave — Miele dai fiori di santoreggia (*Sathureia hortensis*) — Burro, formaggi — Aranciata.

MONTEROSSO ALMO. — Pecorino pepato.

SANTA CROCE CAMERINA. — Arachidi — Agnelli, capretti — Formaggio incanestrato.

VITTORIA. — Sedani.

PROVINCIA DI SIRACUSA

Il territorio della provincia costituisce una delle più importanti zone agricole della Sicilia; v'ha cospicua produzione di legumi, in particolare di ceci, piselli e fagioli, di agrumi a frutto dolce, quali i mandarini e le arance, di olive, di uve da tavola, di carrube e di mandorle.

Abbondante la caccia di uccelli acquatici sul lago di Lentini, ricco anche d'anguille. La pesca del tonno è una delle maggiori risorse della provincia.

Non vi sono specialità gastronomiche degne di particolare rilievo; la cucina è dell'ottimo tipo siciliano; dolci squisiti si trovano nelle pasticcerie di Siracusa e degli altri centri della provincia.

SIRACUSA. — Finocchi, carciofi, piselli — Tonno, ostriche, « gamberoni rossi imperiali ».

AVOLA. — Mandorle, uva moscatella. — Cotognate.

BUCCHERI. — Olio d'oliva.

CANICATTINI. — Formaggi.

FLORIDIA. — Miele.

FRANCOFONTE. — Arance *tarocco*.

LENTINI. - Arance *tarocco*, mandarini — Anguille.

MELILLI. — Miele.

NOTO. — Fragole — Torroni — *Giuggiulena*, nome anche dato alla cubaita.

SORTINO. — Miele — Formaggio piacentino pepato.

PROVINCIA DI TRAPANI

La cucina trapanese vanta un piatto famoso che sebbene d'origine esotica, v'ha acquistato diritto di cittadinanza, diventando il piatto tradizionale delle grandi occasioni e quello con cui s'onora l'ospite: esso è il «*cùscusu*», derivato dall'arabo «*cuscus*» ma perfezionato ed ingentilito dalla squisita tecnica locale. Esso si compone sostanzialmente di piccole sferule, grosse come pallini da caccia, ottenute attraverso una lunga e paziente lavorazione da un impasto di semolino: queste, ben condite, con olio e foglie d'alloro, si fanno cuocere in una pentola di terracotta a fondo bucherellato che si sovrappone ad un'altra pentola contenente dell'acqua; il vapore che si sprigiona da quest'ultima porta a cottura il *cùscusu*, il quale poi si travasa in un brodo ottenuto da una ricca zuppa di pesci di scoglio, che le palline assorbiranno, gonfiandosi e sgranandosi; dopo un paio d'ore il *cùscusu* si serve insieme ai pesci che hanno fornito il brodo. La pietanza è prelibata, delicatissima e degna in tutto della sua rinomanza.

La fragrante ed appetitosa zuppa di pesce che serve per il *cùscusu*, alla quale s'aggiunge sempre qualche aragosta per maggiormente profumarla, è nota sul littorale trapanese col nome di *ghiotta di pesce*; essa

appartiene alla grande famiglia delle zuppe alla marinara, e la varietà e la bontà dei pesci e dei crostacei onde si compone e gli squisiti condimenti, la rendono sovranamente saporita. Con il brodo della *ghiotta* si costuma, nei centri costieri, cuocere la pasta (generalmente lasagnette fatte in casa) avendosi così una pasta in brodo squisita, o *pasta col pesce*. Altra specialità è la *pasta con le aragoste*; cotta l'aragosta e spolpata, vien tritata finemente con il contenuto della carcassa, ottenendosi una pasta che si diluisce con acqua e nella quale si cuociono gli spaghetti. A Trapani si fa anche un'edizione singolarmente succulenta dei *maccheroni con le sarde* palermitani.

In tutto il littorale trapanese hanno diffuso consumo i pesci conservati sotto sale: tonno, uova e lattume di tonno, cuore ed interiora di tonno, sardine, sgombri.

I dolci trapanesi sono quelli stessi comuni a tutta la Sicilia, salvo i *chiodi di S. Giuliano*, di mandorle, zucchero e farina, o di zucchero e miele, ed i *tappi di botte*, pur essi a base di farina, mandorle, e zucchero: specialità squisita è la *scursunera*, granita fatta con acqua e zucchero, profumata con essenza di gelsomino.

In tutta la provincia si coltivano aranci, mandarini, limoni, limette, bergamotti, cedri ed in qualche località i datteri ed i banani, sebbene in quantità limitata. Rilevante è poi la produzione di meloni e cocomeri e soprattutto di fichi secchi.

CALATAFIMI. — Biscotti.

MARSALA. — Finocchi, spinaci giganti, fave — Seppioline e triglie dello Stagnone (l'antico « Portus Dei » romano e il « Marda-Allati » degli arabi) — *Pasta busiata* fatta a mano e quinti attortigliata su un fuscello di guindriglia (*busa*) — Cotogne cotte nel mosto — Biscotti di S. Pietro, teneri ed aromatici — Miele dalla santoreggia.

MAZARA DEL VALLO. — Sardelle salate ed in iscatola — *Cucuzzata*, dolce fatto di zucche — *Muccunetta*, o « bocconcini » costituiti da una sottile foglia di pasta di mandorle, ripiena di conserva aromata; sono famosi *li muccunetta* del monastero di San Michele. — *Cassateddi 'i ficu*, dolci di Natale fatti di paste ripiene di fichi secchi, a cui si danno forme svariate di animali e piante.

PANTELLERIA. — *Zibibbo.*

PARTANNA. — Dolci di fichi.



I VINI DELLA SICILIA.

MARSALA. — È il principe dei vini siciliani, celebre in tutte le parti del mondo, di cui ha vittoriosamente conquistato i mercati, come vino insuperabile da fin di tavola, come vino preferito nei *goûters* pomeridiani, come cordiale vigoroso, come ricostituente benefico per gli infermi.

Magnifico tipo di vino liquoroso, il Marsala fu creato nel 1773 dall'inglese John Woodhouse, che stabilì le sue cantine a Marsala, e lo lanciò con fortuna sui mercati dell'Europa nord-occidentale per battervi il predominio del *Porto*: l'esempio fu presto seguito da un altro inglese, l'Ingham, e quindi dal palermitano Vincenzo Florio.

Centro classico di produzione ne è la città di Marsala, ove nacque e d'onde prende il nome, in provincia di Trapani. Esso appartiene alla categoria dei *vini conciati*, il che non significa — come molto opportunamente osserva il Marescalchi (1) — che il Marsala sia un vino artificiale, o, quanto meno, manipolato con ingredienti estranei all'uva, come molti credono: esso è fatto con l'uva perfettamente matura, e sottoposta a rigorosa scelta, di due antichi e caratteristici vitigni siciliani, il *Catarratto* e l'*Inzolia*, i quali danno dei bei vini che dal giallo paglierino vanno al giallo ambrato, molto alcoolici (15°-16°), sapidi, asciutti; invecchiati diventano « marsaleggianti », onde vengono distinti con la denominazione di *Marsala vergini*, e son vini di grande pregio per il loro sapore, il profumo e la forza.

(1) *I vini tipici d'Italia*, citato, pag. 182.

La *concia* che si dà ad essi per trasformarli in vero Marsala, non ha nulla di misterioso nè di sospetto, poichè consiste semplicemente ed essenzialmente nell'aggiunta del *sifone*, cioè di mosto d'uva quasi appassita, addizionato a una conveniente quantità di spirito di vino per impedirne la fermentazione, e a *mosto cotto*, cioè mosto concentrato al calore sino ad un terzo del suo volume.

Il Marsala tipico è un vino di bel colore arancione più o meno carico, limpido, alcoolico, asciutto o dolce secondo la varietà, di sapore speciale, caldo, pieno e rotondo, ricco d'aroma caratteristico, il cui tenore d'alcool va da 15° a 18°. Esso è pronto al consumo dopo 3-4 anni di invecchiamento, ma le marche più fini hanno un'età maggiore.

I *Marsala vergini*, cui s'è accennato più sopra, vengono prodotti oltre che a Marsala, in tutto il littorale e nella pianura di Trapani, a Campobello di Mazara, Mazara e Castelvetrano, a Menfi e Sciacca, nella pianura di Partinico, a Balestrate, Partinico e Terrasini Favarotta.

MOSCATO DI SIRACUSA. — Viene prodotto nella plaga siracusana e sulle colline di Noto, ed è uno dei più famosi vini liquorosi italiani da fin di tavola. Ha un bellissimo color giallo dorato, brillante, limpidissimo, sapore dolce, morbido, pieno, con intenso e delicato aroma di moscato, ed un tenore alcoolico di 14°-16°.

MOSCATO DI PANTELLERIA. — L'isola di Pantelleria ha una particolare importanza per la produzione dell'uva *Zibibbo*, parte della quale viene essiccata e parte destinata alla preparazione del ricercatissimo Moscato: questo è un vino bianco liquoroso, di color giallo-ambra, limpido, di sapore vellutato, dolce, generoso, ricco di delicato e caratteristico profumo; il tenore alcoolico ne è sui 15°-16°. È vino prelibato da fin di mensa.

MALVASIA DI LIPARI. — Questo magnifico vino è prodotto dall'uva *Malvasia* coltivata nelle Isole Eolie e particolarmente a Salina e Stromboli. È anch'esso un pregiatissimo vino liquoroso da fin di mensa, di vivace color giallo dorato, dal profumo caratteristico, di sapore grazioso, fine ed aromatico; il suo tenore alcoolico è di 15°-16°.

Una eccellente Malvasia che ha caratteri consimili a quelli di Lipari è la *Malvasia di Milazzo*, grandemente apprezzata per le sue finissime qualità.

PASSITO DI MISILMERI. — Vino bianco liquoroso, di tipo superiore, di color giallo dorato carico, dal gradevole sapor dolce e di soave profumo, alcoolico; è reputato uno dei migliori rappresentanti della famiglia dei Passiti.

PASSOLATO DI TRAPANI. — Vino bianco liquoroso, alcoolico, del tipo dei Passiti, assai pregiato come vino da fin di tavola.

ZUCCO. — È uno dei vini bianchi più reputati in Italia e fuori, prodotto con le uve dei vigneti specializzati dello Zucco, frazione del comune di Carini, in provincia di Palermo. Se ne fabbrica un tipo dolce, di squisita fragranza, morbido e generoso, con 16°-17° d'alcool, ed uno asciutto, di brillante color ambrato, di grazioso profumo, anch'esso fortemente alcoolico: vino da fin di mensa il primo e da pesce il secondo, hanno tutti i pregi dei vini superiori. Viene prodotto anche un eccellente *Zucco rosso*, sapido, profumato, generoso, ottimo come vino da arrosto.

CORVO. — Tanto nella qualità bianca che in quella rossa, il Corvo gode di una meritata rinomanza per le sue finissime proprietà: lo si produce a Casteldaccia nella zona collinosa omonima, in provincia di Palermo.

Il *Corvo bianco* ha un tenue color paglierino, profumo sottile, sapore franco e generoso, leggermente

alcoolico (da 12° a 14° d'alcool); il *Corvo rosso*, è di vivace color rubino, di sapore aromico ed aggraziato, di profumo delicato, e con tenore alcoolico da 12° a 14°: vino da pesce il primo, che rivaleggia vittoriosamente con il Sauternes, vino prelibato da arrosto il secondo.

ALA. — È un vino liquoroso amarascato che si produce pure in Casteldaccia. Si ottiene con la vinificazione di speciali uve sapientemente proporzionate e con un lungo, naturale invecchiamento nel legno di amarasco (16°-18°).

ALBANELLO. — Vino bianco della pianura siracusana, nei tipi asciutto e dolce: il tipo asciutto ricorda il Marsala, ma è di color più chiaro e di sapore più tenue; il dolce ha un colore giallo dorato, con sapore liquoroso, armonico, gradevole: ambedue sono ad alto tenore alcoolico (da 14° a 18°).

VINI DELL'ETNA. — La zona etnea è largamente coltivata a vite, sia nella parte piana, che in quella collinosa e montana, ove i vigneti giungono anche a 1000 e 1200 metri. In condizioni tanto diverse vi si producono i tipi più svariati, tanto rossi che bianchi. Molto reputati sono i *Vini del Bosco*, del versante sud-est (Belpasso, Mascalucìa, Trecastagni, Nicolosi, Pedara, Viagrande, Zafferana), dal rosso vivo, di gradevole sapore ed aroma, sui 14°-15° d'alcool, o di color paglierino, sapidi, freschi mediamente alcoolici (13°-14°); da arrosto i primi e da pesce i secondi; i *Vini di Mezza Montagna*, del versante nord-est (Randazzo, Castiglione, Linguaglossa, Piedimonte, Màscali) meno coloriti, sapidi freschi e di media alcoolicità (12°-13°); i *Vini delle Terreforti*, colline a sud dell'Etna (Misterbianco, Motta S. Anastasia), vigorosi e più usati come vini da taglio. Il centro enologico principale di questa zona è Riposto.

VINI DEL FARO. — Si producono nei dintorni di Messina, nel territorio di Faro Superiore e Ganzirri: hanno colore rosso rubino, sono profumati, gradevoli, sapidi, aciduli, leggermente abboccati, abbastanza alcoolici (13°-15°) e migliorano notevolmente con l'invecchiamento.

VINI D'ALCAMO. — Vini bianchi, color paglierino, sapidi, profumati, di sapor franco e armonico, con 13°,5 a 15° d'alcool: sono molto apprezzati come vini da pesce.

VINI « BIANCHI CARTA ». — Prodotti a Castellammare del Golfo, in provincia di Trapani ed a Partinico, in provincia di Palermo, sono di color bianco pallido tendente al verdolino, limpidi, di sapore neutro, con un tenore alcoolico che può giungere anche a 17°-18°. Ottimi vini da pesce, prodotti anche a Monreale.

VINI DI MONREALE. — Oltre ai « bianchi carta » ora detti, sulle colline di Monreale v'è abbondante produzione di vini bianchi robusti, di color giallo dorato, caldi, marsaleggianti, che si affinano grandemente con l'invecchiamento.

VINI DI VITTORIA. — Sono prodotti nella plaga di Vittoria, in provincia di Ragusa; appartengono ai *cerasuoli*, poichè hanno un brillante color ciliegia, e sono robusti, alcoolici, profumati, ottimi per l'invecchiamento. A Vittoria si producono anche degli eccellenti vini bianchi da pesce, e dei vini da taglio assai ricercati, chiamati *vini pestimbotte* e *vini infossati*.

VINI DI PACHINO. — Prodotti nel territorio di Pachino, in provincia di Siracusa, presentano caratteristiche analoghe a quelli di Vittoria.



N. Van Aelst — fine sec. XVI

I VINI DI ROMA.

(Dalla Civica Raccolta delle Stampe, di Milano — *Collezione dott. Achille Bertarelli*).

SARDEGNA

« Chi percorre l'Isola anche rapidamente ne riporta impressioni e ricordi incancellabili di una vita che, nei suoi varî aspetti è tutta caratteristica, perchè i Sardi, fieri delle loro tradizioni, le mantennero inalterate per lungo volger di secoli ed anche oggi, pur accogliendo gli impulsi nuovi che loro giungono dalla Penisola, tengon fede alle usanze dei padri, e non è questo il minore dei loro meriti » (1).

Questo culto geloso della tradizione si rispecchia pure nelle usanze gastronomiche, e se oggi le popolazioni dell'Isola attingono largamente per la loro mensa anche alla cucina delle altre regioni, le tipiche vivande locali sono tuttavia in onore accanto alle specialità forestiere.

Il Sardo è sobrio per natura; lo era tanto maggiormente quando le condizioni della vita civile dell'Isola erano assai più modeste d'oggi e molti generi alimentari arrivavano d'oltre mare con difficoltà e a caro prezzo. Quindi la cucina sarda risente di questo duplice aspetto del carattere della popolazione e delle conseguenze di un isolamento che la obbligava ad uno stretto semplicismo; ma anche perciò la gastronomia della Sardegna ha qualità tutte sue che si distaccano nettamente da quelle di qualsiasi altra regione.

IL PANE

Il Sardo, anche il più povero, tiene assai alla bontà del pane. Ancor oggi, in cui un po' dovunque sono sparsi in Sardegna i grandi molini per la macinazione

(1) Guida d'Italia del T. C. I. — *Sardegna e Corsica*, 1929, pag. 74.

industriale del grano, in molti paesi dell'interno si fa il pane in casa, incominciando dalla mondatura del grano (della qualità dura locale) che poi viene macinato. Molte case del contado hanno nella cucina una piccola macina di pietra che un asinello (*molenti*) bendato gira da mattina a sera: la farina è setacciata dalle donne di casa che ne separano le diverse qualità e preparano — generalmente di notte — il pane. Questo è bianchissimo, di pasta dura e poco lievitata; assai saporito quand'è fresco, si conserva tuttavia bene per molti giorni, anche quindici, quanti ne passano tra un rifornimento e l'altro su cui può contare il pastore che vive lontano dalla propria casa, con il suo gregge. La confezione del pane, nelle famiglie campagnole, assume il carattere d'un rito religioso, e la padrona di casa vi attende, anche se agiata, insieme con i domestici.

Il pane che si fa in Sardegna varia di forma e muta di paese in paese: un erudito illustratore dei costumi sardi, il Wagner, dice infatti che questa materia meriterebbe da sola una monografia. *Tunda* o *tundus* è il pane ordinario di farina, di forma rotonda; *lottura* è, nella Planargia, un pane a ciambella, e della stessa specie sono la *còzzula* del Logudoro ed il *coccòi* del Campidano; *pizzos* è un pane bianco a forma allungata pure in uso nella Planargia. Il pane di fior di farina si chiama *pan 'e scetti*, cui seguono il *pan 'e símbula*, cioè di semola, e quello più ordinario, o *civrargiu*, detto *civraxiu* nel Campidano, *chibarzu* nel Logudoro, *chiariu* nel Nuorese. Lo *zicchi* è un pane schiacciato, rotondo, senza mollica e croccante, chiamato nel Logudoro *pane iscaddadu* o *pane de iscaddu*, nel Sassarese *ispianada* o *ipianadda*. Le *coccoas* sono un pane ricordo per i morti che nel Meilógu si donano a parenti ed amici.

In città si vende il pane fatto all'uso continentale (*fini* o *franzesu*) oltre a quello sardo; una specie di focaccia, *moddizzosu*, è pure fatta con farina di grano ed è assai leggera e soffice. Varie fogge caratteristiche

di pane si fanno in occasione di feste religiose, per ricorrenze famigliari o per dono ed omaggio agli ospiti, a galletti, *cabonischeddus* e *coccoeddus*, a barchette, ad ometti ecc.

Con la farina d'orzo (*s'orzatu*) si preparano delle schiacciate lievitate, rotonde e piatte, che si cuociono al forno in grandi quantità, chiamate *fresa*, o *fresa isperrada*, o *pillonca*, e che si conservano in pile di venti pezzi sovrapposti, entro un panno grossolano detto appunto *tiaz' 'e pani* (tovaglia per il pane). Appartiene a queste schiacciate la ben nota *carta da musica*, fatta di farina di frumento o d'orzo; essa è un pane azimo, croccante e leggero, a dischi sottili arrotolati come la carta da musica e con macchiette prodottesi nella cottura, che si conserva a lungo inalterato e serve specialmente da inzuppare nel brodo, nel latte, nel caffè; è anche pane del pastore e del marinaio, più gustoso delle comuni gallette.

LE MINESTRE

Tipica minestra sarda è la *frégula* o *succu*, o *succu tundu*, consistente in palline minutissime di pasta ottenuta con farina di semola piuttosto grossa, colorata con zafferano e cotta in brodo. Un vecchio proverbio suonava: «*Koiaimì ca sciu fai frégula*», e cioè: «Datemi marito chè so fare la semola», prima dote della massaia. Altra minestra è *su farri*, farina grossa che si fa cuocere nel latte o nel brodo, con o senza aggiunta di *kas'axedu*, latte acido coagulato, o di formaggio fresco. Assai usati sono i *minestrònis* di fagioli, ceci, ovvero di fave secche a seconda della stagione, mischiati con pasta, cavoli, patate e finocchi, con cotenna, zampetto e orecchio di maiale; piatti forti e appetitosi proprî dei luoghi montagnosi e delle stagioni fredde.

In Sardegna si fa grande uso di *minestre asciutte*. I maccheroni si condiscono in vari modi: con sugo di carne di maiale e d'agnello, unitamente a pezzetti della

stessa carne, con olio ed aglio, con pomodori freschi tagliati a pezzi, con *fresa* o con ricotta stemperata in acqua e sale, e, nel periodo della caccia, con sugo di lepre, cinghiale, pernici, colombacci.

In alcuni paesi si confezionano in casa i maccheroni *a ferrittus*, o *de busa*, simili a quelli di Calabria, consistenti in sottili tagliatelle che, attortigliate attorno a un ferro da calza, prendono la forma di spirale. Essi si condiscono con le solite salse oppure con ricotta.

Una specialità sono i *malloreddus*, detti nel Logudoro *macarones caidos*, piccoli gnocchi a forma incavata, fatti con pasta di semola, spesso colorata con zafferano (lo zafferano sardo è tra le qualità più fini ed è profumatissimo), che si cuociono in acqua e si condiscono con salsa di pomodoro, o sugo di carne e formaggio pecorino piccante. Simili ad essi sono i *ciciones*, gnocchi che si usano nel Sassarese.

Come affine alle minestre asciutte si può qui considerare la polenta, che in Sardegna non si usa per surrogato del pane ma esclusivamente come pietanza. La si confeziona unendo all'acqua e farina di granturco un soffritto di lardo, aglio, cipolla, prezzemolo, basilico e pomodoro, mescolandovi poi, durante la cottura, del lardo, dei pezzetti di salsiccia, del formaggio grattugiato e a pezzetti; la si mangia calda col cucchiaio, o fredda a fette. Un altro modo consiste nel preparare la polenta con acqua e sale e quindi di tagliarla a fette e cuocerla all'olio nel tegame, alternata a strati di salsa di carne di maiale o di manzo e della stessa carne a pezzetti, formaggio sardo grattugiato e burro.

Una pietanza caratteristica è la *favata*, classico piatto della montagna, nel Gocéano e nella Barbagia, preparata con poche fave e molto lardo a grossi pezzi, uniti a salsiccie di montagna, ossa di maiale sotto sale, finocchi selvatici e altre erbe aromatiche: essa si fa per il giovedì grasso e prende il posto della minestra.

I PIATTI DI CARNE

Come tutti i popoli i quali posseggono un largo patrimonio di bovini, ovini e suini, i Sardi sono forti mangiatori di carne, cucinata in forme semplici, si direbbe quasi rudimentali, che però danno origine a pietanze veramente appetitose ed universalmente apprezzate.

L'espressione più caratteristica di questa semplicità di confezione è l'*arrosto*, in cui ogni buon figlio di Amsicora è maestro. Il porchetto di latte (*porcetto*) l'agnellino, il capretto, ripuliti delle interiora, vengono infilati per il lungo allo spiedo (*su schidoni* o *s'ispìdu*) e girati (*a furria - furria*) al calore di molta brace prodotta con legna aromatica di forte essenza, come il ginepro, il lentischio, l'olivo, ecc., sino a completa cottura: quindi si fanno rosolare lasciandovi cadere delle goccie di lardo bruciato che conferiscono alla carne un sapore molto gradevole. Tolto l'animale dallo spiedo, la sua superficie ha assunto un bel colore bronzato; lo si reca in tavola sul capace tagliere di legno (*tallèri*) per essere tagliato e servito. È il piatto rituale nei pranzi delle cerimonie e delle ricorrenze nelle famiglie sarde.

Il porchetto ed il capretto, come l'agnello, si fanno anche al forno, conditi con sale e pepe, prezzemolo, basilico, foglie di mirto, risultandone una vivanda aromatica ed appetitosa che si serve nei pranzi delle festività o si offre all'ospite forestiero come prelibata specialità locale.

Altra specialità è il porchetto cotto intero sulla graticola o al forno e mangiato caldo, o freddo, dopo essere stato tenuto per qualche tempo coperto da rami di mirto che gli dánno un gradevole aroma. Il porchetto non deve superare i quattro chili ed essendo le sue carni assai tenere, si mangia tutto, compresa la cotenna, le orecchie, le zampe e la coda.

Mentre i piedi d'agnello e di capretto si fanno im-

panati e fritti all'olio, ovvero all'agro, si cuociono sulla graticola o allo spiedo le loro teste, dopo essere state spaccate a metà nel senso della lunghezza, lardellate o unte d'olio nelle cavità.

La *córdula*, o *corda*, è una treccia d'intestini d'agnello o di capretto che si fa arrostita sulla graticola o allo spiedo, ovvero in umido con salsa di pomodoro e con piselli.

Altra usanza caratteristica di qualche luogo è quella della cottura *a carrargiu*, consistente nel preparare nel terreno una fossa della grandezza dell'animale (vitello, pecora, capretto, cinghiale) che poi si fa infocare con frasche secche: ripulita la fossa dalle ceneri, vi si seppellisce l'animale avvolto d'erbe aromatiche e al disopra si accende un vivo fuoco; talvolta nel ventre di esso se ne pone un altro più piccolo che contribuisce a rendere l' arrosto perfetto.

Oltre che in arrosto, le carni si fanno lessate nella *pingiàda* o *patedda*, marmitta che accoglie nel suo ventre capace il manzo, il pollastro, il piccione, con piccoli pomodori, basilico, sedano, prezzemolo, cipolla, da cui si ottiene anche un brodo squisito.

Lo stufato, *ghisàu* o *stuffàu*, viene pure cotto lentamente a vapore, con carne lardellata ed accompagnata da patate novelle.

Gli agnelli, i capretti, ed in genere le carni tenere si cucinano anche al tegame, con olio, uovo e limone (*salsa bianca*); con il sugo che se ne ottiene si condisce il *pilafi* o *pilau*, il risotto di origine orientale (*pilaf*) che si condisce pure con sugo d'aragosta.

Altro piatto di derivazione esotica è la *casca*, simile al *cùscusu* che si fa a Trapani, ambedue filiazioni del *cuscus* arabo (v. pag. 459).

Piatto tipico, specialmente nel Nuorese e nell'Ogliastra, sono le *impanadas*, piccoli timballi di pasta, a forma di pentolini che si riempiono con carne tenera, di maiale, di vitello o d'agnello e spalmati d'uovo si cuociono al forno. Si servono preferibilmente freddi.

Nel Logudoro sono una specialità i *puddighinos a pienu*, pollastrelli ripieni di regaglie, latte, uova, pangrattato e salsa di pomodoro, cotti al forno.

LA CACCIAGIONE

La Sardegna è terra di cacciatori ed è l'Eldorado dei cacciatori, sebbene oggi le grandi opere agricole abbiano notevolmente ridotte le zone venatorie e la selvaggina sia stata rarefatta da una sistematica distruzione. Tuttavia il patrimonio cinegetico va nuovamente aumentando grazie alle restrizioni nella esportazione della cacciagione e a una più rigorosa vigilanza contro il bracconaggio.

Il cinghiale è frequente ovunque esista il bosco, o la macchia; esso è più piccolo di quello di Maremma, poichè di rado supera i 60 chili, ma la deficenza di mole è compensata dalla bontà delle carni. Il modo rituale di cucinarlo è allo spiedo, tutto intero, il che spesso si fa all'aperto col fuoco di piante aromatiche; un altro modo è quello di cuocerlo in una buca scavata nel terreno, come è stato descritto più sopra, oltrechè a lesso o in umido.

Altra selvaggina grossa, ora molto in declino, sono i mufloni, o montoni selvatici, che vivono a branchi nel Gennargentu, i daini, i caprioli ed i cervi.

La cacciagione più minuta comprende lepri e conigli selvatici, che si fanno abitualmente in *salmì* o alla cacciatora; la pernice, che si prepara in un modo tipico consistente nel lessarla, tagliarla in pezzi e lasciarla raffreddare in una salsa composta d'olio, aceto, sale, prezzemolo e capperi; le folaghe e le anitre selvatiche, che si fanno lessate, e quindi si avvolgono in rami di mirto; le ottarde e le prataiole, che si cucinano come le pernici; i beccaccini, le pavoncelle, le gallinelle e le quaglie, di cui v'ha tuttora abbondanza.

Una preparazione caratteristica è la cosiddetta *tàccula*, formata da otto tordi o merli, spennati, po-

sti a lessare con tutte le interiora, riuniti per il becco e messi ancora fumanti in sacchetti ripieni di foglie di mirto, ove si raffreddano assorbendone l'aroma. La *tàccula*, delizia dei buongustai locali, che l'accompagnano con il vino d'Ogliastra, apparisce sul mercato al principio dell'inverno, quando cioè tordi e merli son grassi e tondi e la loro carne è più appetitosa.

I PESCI

La fauna marina della Sardegna è assai variata e ricca, ed alimenta i grandi mercati di pesce locali, nonchè una esportazione ragguardevole.

Spettacolo veramente caratteristico e degno del più grande interesse è il mercato del pesce a Cagliari, specie in certi giorni quando, per l'abbondanza e le varietà dei prodotti che vi affluiscono, le ceste dei pescatori non possono più essere contenute sotto l'ampia tettoia della pescheria ed invadono tutti i porticati adiacenti del mercato stesso. Tutto vi si trova: sogliole, triglie, pagelli, orate, dentici, spigole, muggini, ombrine, anguille, morene, ghiozzi, polipi e seppie, microscopici *muscionis* dal corpo a riflessi argentei, e crostacci di ogni specie, dalle più grosse aragoste ai minuscoli gamberetti, ai granchi, ai frutti di mare, di cui il mercato offre il più svariato campionario. Quando, a fine di primavera e in principio d'estate, comincia la pesca dei tonni, son enormi quantità di questo mastodontico pesce che si adagiano sui banchi di marmo della pescheria e spariscono in breve ora tra la ressa degli acquirenti. All'epoca in cui affluiscono sul mercato i *giarrettus* o *zerri*, pesci di popolare consumo, e le sardine, in centinaia di ceste di 40 o 50 kg. ciascuna, o nella stagione in cui i ricci di mare sono pieni e gustosi, sono montagne di questi frutti di mare che si offrono al buon gusto dei consumatori.

I pesci preferiti dai sardi non sono sempre gli

stessi prediletti dai consumatori della Penisola. Per esempio, il cefalo o muggine (*lissa*), non è considerato in Sardegna pesce fino, ma di consumo popolare; il merluzzo trova pochi acquirenti indigeni ed è stata solo la richiesta dei consumatori continentali che ne ha fatto elevare il prezzo, che è però sempre ugualmente modico in confronto ai prezzi degli altri mercati. Viceversa le *spareddas*, o sparlotti, anche se di dimensioni piccolissime, tutte teste e pinne e spine, sono oggetto della tenerezza gastronomica della classe operaia, che le mangia cotte in graticola, spruzzate, durante la cottura, d'acqua salata mediante un tralcio di prezzemolo, e non degna di uno sguardo gli altri pesci più pregiati. Anche il ghiozzo o *maccioni*, fritto avvolto nella semola, trova numerosi amatori.

I pesci capponi e le scorpene, nere e rosse, riescono fastidiose a mangiare per il loro scheletro e le loro spine, ma hanno carni saporite e fanno buon brodo. Servono specialmente per mischiarle con altri pesci, e fare le famose *cassòlas*. La *cassòla* è una specialità simile alla zuppa di pesce o al brodetto, che i pescatori di Sardegna hanno fama di ammannire in modo insuperabile, degno di rivaleggiare col *cacciucco* livornese, e col *brodetto* romagnolo o marchigiano. Perchè la *cassòla* riesca veramente gustosa, bisogna comprenda i campioni di almeno una dozzina di varietà di pesci ed alcuni cefalopodi. Al mercato si vende l'assortimento completo dei pesci occorrenti a regola d'arte, riuniti in mazzo: pesci capponi, scòrpene, anguille, salici, aragne, *pappagócciula* (il pesce prete), polipi, seppie, un pesce di S. Pietro o di S. Cristoforo, che poi vengono messi a cuocere in tempi e modi diversi a seconda del diverso grado di cottura che richiedono. Alcune specie vengono prima fatte soffriggere nell'olio, con cipolle e pomodoro; a un certo punto si aggiunge al soffritto una certa quantità d'acqua in cui vengono immesse a bollire le altre qualità di pesce. Prescrive la ricetta sarda per la confezione della

cassòla: « *Lissa e murmungioni e attrus similis piscis, comenti sàrigu, tarùda feriada, murruda e po finzas sarpa, chi sunti piscis chi bolint mancu cottùra e bàstada una sola buddidura in sa cassòla*. (Cioè: « Cefali e mormore, e altri simili pesci, come sargo, tanuta, soaro, e persino la salpa, che richiedono poca cottura, anzi basta a cuocerli il primo bollore del brodo) ». Aggiunge ancora di mettervi il pepe, o meglio il peperone rosso piccante, e poco sale: «*su pìbiri e, mellus, su piberoni forti, arrubiu, segau a arrogheddus e sali no tanti*»; la regola consiglia pure di farvi cuocere anche dei granchi. A questa zuppa, che con un assortimento di pesci così ricco riesce saporitissima, si aggiungono delle gallette.

I mari di Sardegna abbondano d'aragoste che si pescano col mezzo di nasse di giunco, alte un metro e mezzo, innescate con pesce salato e attaccate a galleggianti di sughero disposti al largo. Le aragoste catturate vengono messe prima in grandi gabbioni detti *maruffi*, e poi ceduti per l'esportazione alle navi-vivaio, od avviate ai mercati cittadini dell'Isola ove compaiono vive entro ceste enormi, oppure, nei periodi di grande abbondanza, già cotte per impedire che vadano a male. Il prelibato crostaceo si appresta lessato e condito con olio e pepe, o olio e aceto, o con salsa maionese, o se ne prepara una zuppa in modo analogo alla zuppa di pesce, o si fa fritto, tagliato a fette impanate. Abbondantissima è pure la pesca dei granchi che sul principio dell'autunno si vendono lessati in acqua di mare e conservati caldi fumanti.

Con i palombi e pesci consimili (gatti di mare, *mùssolas*, razze ecc.) si fa la *burrìda*, consistente in una salsa d'olio, pignoli, noci, noce moscata, aglio, pan grattato ed aceto forte, nella quale i pesci tagliati a pezzi si fanno cuocere al tegame: la *burrìda* va consumata fredda ed è assai gustosa.

La pesca del tonno (in sardo *tonnina* o *tunnina*) è abbondantissima nelle grandi tonnare delle coste

di Sardegna; sui mercati isolani non ne giunge però che un minimo numero, poichè la massima parte è destinata all'esportazione, in barili ed in scatole. Il tonno fresco, dalle carni rosse, vien cucinato sulla graticola ovvero lessato, da mangiarsi freddo con contorno di fagiolini e zucchine, o di cipolle trinciate sottili, oppure in umido con contorno di piselli freschi. La ventresca (*surra*) si prepara in graticola con olio e cipolla.

Nella stessa epoca del tonno si pesca il pesce spada, che di quello ha carni meno grasse e più fini, le quali alla cottura diventano bianche; esso si cucina come il tonno.

Altre vivande di pesce sono: la *buttàriga*, o bottarga, composta di uova di tonno o di muggine macerate nell'acqua salata e quindi compresse ed essiccate, ottima come antipasto, tagliata a fettine sottili e condita con olio, o olio e aceto; le uova di tonno sott'olio; la *merca*, muggine lessata con acqua di mare e conservata in alghe marine; il *mugheddu*, muggine affumicato; i *bianchetti* (in sardo: *su gianchettu*), acciughe neonate, delle quali si fa una gustosa e delicata frittura, come in Liguria e nel Veneto.

In parecchi corsi d'acqua della Sardegna si pescano le trote, in altri capitoni ed anguille; grandemente pescosi sono pure gli *stagni* littoranei.

I SALUMI

I prodotti più tipici della salumeria sarda — arte domestica anzichè espressione industriale — sono la salsiccia ed il prosciutto.

La salsiccia (*sartizzu*) casalinga è confezionata esclusivamente con carne di maiale, non finemente tritata, ma tagliata a pezzettini, drogata con pepe, cannella e semi di finocchio, irrorata d'aceto e, dopo insaccata, messa a disseccare nelle cucine, appesa a lunghe pertiche: in qualche località vi si aggiunge anche del-

l'aglio. La salsiccia si mangia secca, dal novembre all'aprile, cruda, ovvero fatta allo spiedo.

Il prosciutto salato e ben stagionato, deve le sue qualità speciali di sapore e d'aroma alla carne del maiale sardo, che ha proprietà alquanto diverse da quelle del suo congenere della Penisola. Grandemente apprezzato è anche il *prosciutto di cinghiale*, dalla carne soda, compatta e profumata, con poco grasso.

Vengono pure preparati salami, coppe e soppressate, anche questi generalmente come manifattura casalinga.

I FORMAGGI E GLI ALTRI LATTICINI

Circa tre milioni di pecore, guidate da oltre cinquantamila pastori, vagano per i pascoli della Sardegna alimentandosi di quasi tutte le specie della flora spontanea, molte delle quali totalmente inutilizzabili dagli altri animali domestici. Questa ricchezza rappresenta quasi la quarta parte del bestiame ovino italiano; la pecora sarda dà inoltre un grande rendimento lattifero, che assicura una produzione annua d'oltre duecentomila quintali di formaggi.

La pastorizia costituisce quindi un fattore di primaria importanza per l'economia locale.

Il formaggio pecorino tipicamente sardo è il cosiddetto *formaggio fiore*. Le forme hanno l'aspetto di due tronchi di cono saldati alle basi; il loro peso è in media di due chili e mezzo, ma se ne fanno anche di meno di una libbra e di più di cinque chili. Il formaggio fiore ha la pasta cruda, compatta o con lievissime occhiature, bianca, di sapore piccante, gradevole; se giovane, si consuma come companatico, se stagionato oltre i due o tre mesi, come condimento. Viene prodotto abitualmente dai pastori, ed in qualche caseificio.

Ma la grande lavorazione che si fa oggi in Sardegna è quella del formaggio pecorino « *tipo romano* » che si compie in grandi caseifici industriali ad attrezzatura moderna. Alla produzione corrisponde una perfetta organizzazione commerciale, per la quale il pecorino si esporta all'estero (Stati Uniti, Inghilterra, Francia, Australia, ecc.) nel cosiddetto « tipo esportazione », mentre il « tipo Italia » si smercia sui mercati del Continente (Campania, Lazio, Toscana, Umbria ecc.). Come sottoprodotti di questa fabbricazione si ottengono la *ricotta*, che si consuma a Roma ed a Napoli, i *ricottoni* che vengono in parte consumati in Italia e in parte esportati negli Stati Uniti, ed infine la *ricotta forte*, che viene quasi totalmente consumata in Puglia.

Con il latte di vacca si produce un altro formaggio tipico, la *fresa*: è in forme del peso da un chilo e mezzo a tre chili e nella morbidezza e pastosità rassomiglia al quartirolo lombardo, mentre ne differisce notevolmente il modo di fabbricazione seguito dai pastori sardi. La *fresa* più reputata è quella prodotta nel versante occidentale del Márghine, e la migliore è la *fresa de atunza*, o d'autunno, che si mangia fresca, cruda o cotta. In alcune regioni della Sardegna la *fresa* si fa con solo latte caprino, o con latte caprino e vaccino mescolati in varie proporzioni.

Altro formaggio vaccino più comune è il *cas 'i acca*, cioè formaggio di vacca, da consumarsi tanto fresco quanto stagionato. Un prodotto ultramaturo — che pure ha una clientela di amatori — è il cosìddetto *casu becciu* o *casu marzu*, ossia cacio vecchio o cacio marcio, spesso pullulante di forme viventi, sempre forte e vigorosamente odorante; esso si chiama anche *casu « gompagadu »*, da *« gompare »*, saltare (probabile corruzione dell'inglese *to jump*, che significa saltare; gli inglesi chiamano infatti *jumpers* i vivaci vermetti del formaggio). Versando dell'olio attraverso un buco a fondo cieco praticato in una forma di cacio, e rimesso a posto il tassello che ne era stato asportato, si ottiene una varietà di «formaggio marcio» pastosa come il burro, che si assicura prelibata.

In varie località si fanno dei piccoli caciocavalli chiamati « pere d'autunno » o *pireddas* o *pirittas*, o *casizzolus*, o *taeddas*, in molte altre si produce del burro squisitissimo; finalmente è di largo uso in Sardegna il *gioddu*, latte di vacca, di pecora o di capra, coagulato con speciali fermenti, simile al *youghourt*, ma di esso più gustoso, che ha anche estesa applicazione terapeutica nelle malattie intestinali.

In campagna, durante la primavera, le masserie confezionano con la pasta di formaggi teneri i *gioghittos de casu* (giocattoli di cacio), statuette, cavallini, caprette, forme di frutta ecc.

LE ORTAGLIE E LE FRUTTA

La produzione delle verdure e dei legumi è variamente distribuita nell'Isola, dove limitata ai semplici bisogni locali, dove fatta in maggiori proporzioni, che consentono non solo di rifornire i mercati cittadini, ma anche di alimentare, per alcune specie, una buona esportazione nella Penisola.

Dei carciofi, come delle fave, i Sardi fanno grande consumo; sono quindi estesamente coltivati, come pure i pomodori, i cavolfiori, le zucchette, i fagioli, le melanzane, i cardi, i piselli.

Come tipica produzione sarda è da segnalare la *tuvara dis arenas*, sorta di tartufo che vegeta sotto le sabbie marine, specialmente sul littorale di Oristano, e che non appartiene alla famiglia dei veri tartufi bianchi e neri della Penisola ma al genere « Terfezia » (*Terfezia Leonis*). Ha la forma globulare, il volume variante da una noce ad una patata, la pelle ruvida e mascherata da uno straterello di sabbia che vi aderisce fortemente; la carne è di color bianco-rossiccio, screziato, molle, di tenue colore quasi vinoso, di sapore neutro ma non sgradevole. Questa tuberacea ha ben poco di comune con i tartufi genuini, tuttavia è oggetto di largo consumo.

Tra le frutta primeggiano i fichi, le pere, le mele, le ciliegie, le prugne, i melograni. In qualche zona si producono meloni e cocomeri, in parecchie crescono abbondanti i fichi d'India, in altre si raccolgono castagne e noci, mandorle e nocciole.

Alcuni agrumeti danno qualità apprezzate d'aranci e di mandarini, ma non in quantità tale da esimere la Sardegna d'esserne tributaria, almeno in parte, della Sicilia.

È invece importante la produzione delle uve da tavola, tra le quali il *Moscatellone* o zibibbo, e l'*Appesorgia* che vien considerata la regina delle uve da mensa sarde; essa ha dei grappoli allungati, a forma conica, con grossi acini elissoidi, a buccia consistente e polpa semicroccante; ve ne ha una varietà bianca, di bel colorito giallo-oro lucente, ed una nera, di color rosso-bluastro; ambedue si conservano facilmente sulla pianta sino a Natale e dopo recise durano ancora per mesi, potendo altresì resistere bene a lunghi trasporti. Altre uve da tavola ricercate sono il *Galoppo* o *Taloppo*, la *Corniola*, la *Rosa*, oltre allo *Chasselas dorato*, di non lontana importazione.

I DOLCI

Nell'Isola si usano molte specie di dolci, fatti ora con lo zucchero, ora col miele, ora con il mosto cotto (*saba* o *sapa*) ora colle frutta, ora col formaggio. Alcune specie son proprie di certe regioni, altre comuni a tutta l'Isola.

Pàrdulas. — « Formaggelle » di pasta dolce, in forma rotonda, a vasetto, contenenti del formaggio tenero fresco. Zuccherate, son cotte al forno, o talvolta fritte ed esternamente spalmate di miele. Si mangiano appena sfornate come pietanza, o fredde come dolce, sempre inzuccherate. Sono un dolce di Pasqua e nella parte settentrionale dell'Isola si chiamano *casadinas*.

Pirichìttus. — Dolci di fior di farina, zucchero, ed

uova, talvolta profumate con limone o arancio, in forma di globetti; sono leggerissimi, lievemente croccanti e si usano anche con il caffelatte ed il thè.

Candelàus. — Dolci a base di mandorle pestate, zucchero, acqua di fior d'arancio, impastati e ridotti in fogge diverse, secondo la fantasia dell'artefice.

Gesmìnus. — Pasticcini sferici, grossi come una nocciola, fatti di zucchero, uova, succo di limone e mandorle pestate, montati su carta.

Suspìrus. — Pasticcini composti di mandorle tritate e bianco d'uovo montato, con zucchero, che si friggono in olio.

Pabassìnas. — Da *pabassa*, uva secca: coni di una decina di centimetri, fatti di farina impastata colla sapa insieme a pignoli, pezzetti di noci, di mandorle abbrustolite, uva passa, miele e cannella, rivestite di una cappa di zucchero cosparsa di confettini multicolori (*diavolinos* o *traggèra*). Si usano nella ricorrenza dei Santi, come pure a Natale ed a Pasqua.

Mustazzòlus. — Paste in forma di rombo allungato, di farina di frumento, lievito, mandorle pestate e zucchero.

Amarèttus. — Amaretti.

Biscotti. — I biscotti sardi sono rinomati per la loro bontà e leggerezza e sono fatti di uova, farina e zucchero.

Pistochéddus. — Biscotti di fior di farina e uova, rivestiti di zucchero vanigliato.

Neuléddi. — Pasta biscottata e polverizzata, mescolata a miele e ridotta in panetti assai duri. Specialità della Gallura.

Caschèttas. — Dolci di varie forme, fatti con mandorle triturate e cotte con lo zucchero, rivestiti d'una cappa di zucchero.

Mandorlato «in camicia» o *pasta «in corza».* — Dolce di mandorle, con zucchero impalpabile e acqua di fior d'arancio.

Ziddìnis. — Sorta di pan forte di mandorle abbrustolite, miele, sapa, semola e cannella.

Turrònis. — Torroni di mandorle e miele.

Trìcas o *Tiriccas* o *Tiliccas.*—Focaccette rotonde, ad anello, di pasta al burro, ripiene di sapa.

Cocciulèddi. — Pasta dolce ripiena di farina e miele, di cui si fanno pasticcini curvati in cerchietti a spira. Specialità della Gallura.

Canestrelli. — Fatti con farina lievitata, uova, semi d'anice e rivestiti di cappa di zucchero.

Zìppulas.—Frittelle dorate fatte con farina, anice e lievito, che si servono col miele. Dolce di carnevale.

Angùlis. — Ciambelle di pasta dolce, con una o più uova sode, colorate; si usano specialmente per le feste di Pasqua.

Guèffus. — Dolci di farina, zucchero, uova, mandorle.

Aranciata. — Sorta di torrone fatto con buccie d'arancio, mandorle e miele.

Pompìe. — Canditi di corteccia d'arancio amaro, con o senza rivestimento di zucchero.

Pan 'e saba. — Ciambellone di farina di frumento lievitata, con cannella e scorza d'arancio abbrustolita e poi ridotta in polvere, il tutto impastato con la sapa.

Trìgu puddìnu. — Dolce fatto di grano bollito nella sapa.

Seàda. — Focaccia tonda di formaggio fresco di vacca con pasta di burro, spesso con farina ed uova.

Furrutulus. — Dolci di farina finissima e zucchero, che si fanno per i bambini.

Timballa 'e latte o *tumbàda.* — Budino fatto di latte ed uova, con succo di limone ed amaretti pestati. È dolce dei pranzi di cerimonia.

Sanguinacci. — Confezionati con sangue di maiale coagulato ed insaccato con zucchero, uva passa, pignoli, quindi lessati. Prima d'esser portati in tavola vengono riscaldati sulla graticola. Sono dolci di stagione, da ottobre ad aprile.

Va infine particolarmente ricordato come specialità sarda famosa sin da tempi antichi il prelibato *mielè amaro*, dai nettari del corbezzolo e d'altri fiori, delicatissimo di sapore e di profumo.

ALGHERO (Sassari). — Pomodori — Fichi, susine — Uve da tavola (*galoppo* e *zibibbo*), uva passa (*pabassa*) — Aragoste — Paste alimentari.

ARBATAX DI TORTOLÌ (Nuoro). — Cinghiali — Trote, muggini, aragoste, arselle, buttàriga — *Tàcculas* — *Pirichittus*.

ARBUS (Cagliari). — Miele amaro dal nettare dei corbezzoli — Salsiccie e prosciutti.

ARITZO (Nuoro). — Fagioli e fagiolini — Trote del Flumendosa — *Suspìrus*, torroni, *carapìgna*, gelato di neve.

BITTI (Nuoro). — *Fresa* — Trote del Riu Mannu.

BONÀRCADO (Cagliari) — Olio.

BONNÁNARO (Sassari). — Cipolle giganti.

BORTIGALI (Nuoro). — *Fresa*.

BOSA (Nuoro). — Carciofi, con e senza spine, tra i più stimati dell'Isola — Fichi — Olio — Aragoste.

BURCEI (Cagliari). — Ciliege.

CABRAS (Cagliari). — *Buttariga*, *merca*.

CAPOTERRA (Cagliari). — *Tàcculas* — Cavolfiori — Fichi, banane.

CARLOFORTE (Cagliari). — Tonno e prodotti della sua lavorazione — Aragoste.

CASTEL SARDO (Sassari) — Biscotti.

CÚGLIERI (Nuoro). — Olio.

DÉSULO (Nuoro). — *Fresa* — Fagioli e fagiolini — Torroni.

DORGALI (Nuoro). — Pernici, cinghiali — Trote ed anguille del Cedrino — Miele amaro.

GÉSTURI (Cagliari). — Pesche.

GONNOSFANÁDIGA (Cagliari). — Capretti, agnelli, porchetti — Cocomeri.

GÚSPINI (Cagliari). — Capretti, agnelli, porchetti — Torroni di qualità molto aromatica.

JERZU (Nuoro). — *Tàcculas*.

IGLÉSIAS (Cagliari). — *Suspirus*.

MACOMER (Nuoro). — *Fresa*, la più famosa dell'Isola.

MILIS (Cagliari). — Aranci e mandarini.

MURAVERA (Cagliari). — Pomodori, cardi giganti — Aranci.

NUORO. — *Aranciate*, semplici o con mandorle, *pompie*, cedri canditi.

NURAGUS (Nuoro). — Pesche.

ORISTANO (Cagliari). — Terfezie — Melograni — Uva passa — Capitoni, cefali, orate, muggini dello stagno di S. Giusta e di Cabras; *merca*, *buttariga* — Amaretti, mostaccioli.

ÓSCHIRI (Sassari) — Trote del Coghinas.

OZIERI (Sassari). — Burro, *fresa*, *gioddu* — Dolci.

PATTADA (Sassari). — *Fresa* — Torroni.

PORTOSCUSO (Cagliari). — Tonno.

PORTO TORRES (Sassari). — Zuppe di pesce; specialità prelibata: la zuppa di tartarughe di mare.

PULA (Cagliari). — Fichi.

QUARTU SANT'ELENA (Cagliari). — Uve da mensa — « Dolci di Quartu » cioè *pirichìttus*, *candelàus*, *gesminus*, *pàrdulas*.

SAMASSI (Cagliari). — Biscotti.

SAMATŻAI (Cagliari). — Miele.

SAN GAVINO (Cagliari). — Zafferano.

SANTADI (Cagliari). — *Tàcculas*.

SAN VITO (Cagliari). — *Tàcculas* — Pomodori.

SASSARI. — Carciofi, cavoli ed altre verdure — Mele appiòle — Piccole lumache cotte nel vino bianco, dette *giogga minudda* — Dolci svariati..

SCANO MONTIFERRO (Nuoro). — *Tiriccas* — Olio.

SELARGIUS (fraz. di Cagliari) — « Pane di Selargius », bianchissimo, duro, croccante.

SENNARÌOLO (Nuoro). — Trote ed anguille.

SERRAMANNA (Cagliari). — Cocomeri — Conserva di pomodoro.

SERRENTI (Cagliari). — Biscotti.

SINDÌA (Nuoro). — Formaggi — Cedri canditi.

SINNAI (Cagliari). — Formaggio pecorino « rigato ».

SORSO (Sassari). — Piselli.

TEMPIO PAUSANIA (Sassari). — *Gioddu*, anche chiamato *migiuratu* — Soppressate.

TERRALBA (Cagliari). — Arselle — Biscotti.

THIESI (Sassari). — Salsiccie.

TONARA (Nuoro). — Torroni.

VILLACIDRO (Cagliari). — Agrumi — Ciliege duracine, dette *cerèxia barraccocca* — Acquavite (v. oltre).

VILLAGRANDE STRISAILI (Nuoro). — Prosciutti.

VILLANOVA MONTELEONE (Sassari). — *Fresa* — Biscotti di farina di grano e d'orzo.

VILLAPUTZU (Cagliari). — Trote e anguille del Flumendosa — Torroni e biscotti.

I VINI DELLA SARDEGNA.

La viticultura sarda figura tra le primissime dell'Italia non solamente per la estensione delle superficie vitate, ma per la bontà delle uve con le quali si preparano vini d'ogni tipo, bianchi e neri, dai comuni vini da pasto ai vini fini di qualità superiore, parecchi dei quali godono d'una antica e meritata reputazione tanto nell'Isola, quanto altrove in Italia ed all'estero.

VERNACCIA. — È il vino più celebre della Sardegna, vino bianco di lusso, prodotto dal vitigno omonimo, che si coltiva nella Valle del Tirso; sono specialmente i vigneti di Solarussa, San Vero Milis, Villanova Truschedu, Riola, Narbolia, ed Oristano che dánno le Vernaccie più fini, quelle che continuano ad acquistare profumo ed aroma anche con invecchiamenti assai prolungati (sino a 30 e più anni).

La *Vernaccia di Solarussa* (centro classico della Vernaccia tipica), ha colore che va dall'ambraceo al dorato a seconda dell'età ed è limpidissima; il suo sapore è secco ed armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo, il profumo delicato e persistente. Nell'età in cui la si beve abitualmente, da due a quattro anni, ha un medio tenore alcoolico di 15°-16°, che però aumenta progressivamente col tempo, tanto che la Vernaccia stravecchia è eccessivamente generosa (sino a 18° ed oltre). Giovane, è vino da pesce incomparabile, vecchio, è squisitissimo vino da fin di tavola.

Vernacce assai stimate sono anche quelle di Siniscola nel Nuorese, e di Gúspini, nel Campidano di S. Gavino.

MALVASÌA o MALVAGÌA. — Vino bianco finissimo, che ha i centri di miglior produzione nel Campidano di Cagliari (a Pirri, Quartuccio e Selargius, frazioni di Cagliari, a Quartu Sant' Elena e a Sinnai) e nell'Agro di Bosa, nel Nuorese.

La *Malvasìa di Cagliari* è di color paglierino brillante, spiccatamente profumata; è asciutta, generosa, gradevolmente acidula, con retrogusto caratteristico che ricorda il sapore delle mandorle tostate o delle nocciole.

La *Malvasìa di Bosa* si distingue dalla precedente per il suo color paglierino tendente al verdognolo e per il profumo più intenso.

Ambedue hanno un tenore d'alcool che va da 14° a 17° e talvolta anche oltre; invecchiate in bottiglia migliorano notevolmente le loro proprietà.

MOSCATO DI CAGLIARI. — Vino bianco liqùoroso, la cui zona classica di produzione è il Campidano di Cagliari. È vino da fin di tavola, che si imbottiglia al terzo anno; ha un bel colore giallo dorato, con soave aroma caratteristico, commisto ad un sapore dolce e vellutato che ricorda la polpa dell'acino fresco, moderato tuttavia da una leggera vena amarognola che lo rende più gradevole: la media del suo tenore alcoolico è di 15° a 16°.

In varie altre parti della Sardegna si produce del

buon Moscato, specialmente nella Gallura, ove è di tipo leggero e spumeggiante, come quello di Tempio, che è molto ricercato.

NASCO. — Si produce principalmente nei Campidani di Cagliari e di Oristano. È di color ambrato, di sapore vellutato e meno dolce del Moscato, con un aroma graziosissimo ricordante il Tokay ungherese, ed un tenore alcoolico che s'aggira sui 15°; si conserva in bottiglia come vino da fin di tavola. Alcuni lo antepongono al Moscato, attribuendogli maggior grazia di sapore e di profumo. Esiste anche un *Nasco asciutto*, robusto di sapore e dall'aroma gradevole.

SEMIDANO. — Vino bianco secco, che s'avvicina alla Malvasia; com'essa si produce specialmente nel Campidano di Cagliari.

TORBATO. — Vino di color paglierino, dal profumo sottile e di sapore moderatamente dolce e delicatissimo. Per l'insieme dei suoi caratteri si avvicina molto al Nasco: si produce nell'Algherese, onde va sotto il nome di *Torbato d'Alghero*, apprezzatissimo come vino da fin di tavola.

NURÀGUS. — Vino di color dorato pallido, leggermente tannico quand'è giovane, poi di sapore delicato arieggiante al Chablis, del tenore alcoolico di 12° a 13°. Ottimo vino da pesce, si produce a Monserrato, frazione di Cagliari.

OGLIASTRA. — Nell'Ogliastra si producono due tipi di vino, assai ricercati, che portano questo nome: l'*Ogliastra bianco*, dal color d'oro, è dolce e profumato, ha 14°-15° d'alcool e si usa come vino da fin di tavola; l'*Ogliastra rosso* è vino superiore da pasto, di color rosso carico, con 13° d'alcool.

MÒNICA. — Vino liquoroso, di color rosso brillante, traente all'arancione, dall' aroma soave e molto spiccato, con un sapore dolce e morbido, veramente delizioso, che ricorda quello della propria uva un po' appassita; il tenore alcoolico ne è sui 17°-18°. Si fa invecchiare in bottiglia e si consuma come vino da fin di tavola; è prodotto nel Campidano di Cagliari.

GIRÒ. — È simile al precedente, salvo che possiede un profumo meno pronunziato ed un retrogusto amarognolo caratteristico per cui da esso si differenzia; è anche meno alcoolico, mantenendosi sui 15°-16°; invecchiando affina grandemente i suoi pregi. Vien prodotto nel Campidano di Cagliari.

CANONÀO. — È sul tipo del precedente, e pure originario del Campidano di Cagliari. Ha colore rosso vivo, sapore delicato, tenore alcoolico, da 14° a 16°, ottimo come vino da fin di tavola.

OLIENA. — Vino rosso di vecchia fama, prodotto sulle colline d'Oliena, nella Barbagia: è esuberante di colore, di sapore e di corpo, con un profumo che ricorda la fragola; col tempo va scolorandosi, assottigliandosi, affinandosi, fino a diventare asciutto, salato, delicato e tale da prender posto tra i vini superiori da arrosto più stimati. La sua alcoolicità va da 12° a 16°, ed anche oltre con l'invecchiamento (1). Un vino simile all'Oliena è fatto nel Gocéano, a Bono e nella sua frazione di Bottidda.

CAMPIDANO. — Vino da pasto di bel colore rosso rubino, franco di sapore, gustoso, profumato quand'è vecchio. Ha da 12°.5 a 14° d'alcool.

SANDALYON. — Vino da pasto di color rubino vivace, dal profumo spiccato che si accentua col tempo, di sapore armonico e vellutato, con tenore alcoolico sugli

(1) Gabriele d'Annunzio, nella prefazione ad « Osteria » di Hans Barth, così celebra l'*Oliena*: .... « io sono certo che se ne beveste un sorso, non vorreste mai più partirvi dall'ombra delle candide rupi, e sceglieresti per vostro eremo una di quelle cellette scarpellate nel macigno che i sardi chiamano *Domos de Janas*, per quivi spugnosamente vivere in estasi fra caratello e quartarolo. Io non lo conosco se non all'odore: e l'odore, indicibile, bastò a inebriarmi ».

11°-13°; dopo due anni diventa un eccellente vino da arrosto. Lo si produce a Monserrato, frazione di Cagliari.

MONSERRATO. — Vino nero liquoroso, leggermente dolce, fragrante, morbido, di 14° a 15° d'alcool, rassomigliante allo Xères. È pure prodotto a Monserrato.

BARBERA SARDO. — Proviene dal vitigno Barbera trapiantato in Sardegna da oltre mezzo secolo. Ha i caratteri del suo congenere piemontese, di cui è però meno austero; acquista pregio invecchiando.

LIQUORI.

VILLACIDRO. — Acquavite (*accardenti* o *abbardenti*) fatta a Villacidro, in provincia di Cagliari, la quale costituisce una finissima specialità, largamente nota anche all'estero; ve n'ha una qualità bianca ed una gialla, quest'ultima fortemente aromatica. Altre acquaviti eccellenti sono quelle di Domusnovas e di Santu Lussurgiu.

MASTINO. — Liquore che ricorda la *chartreuse* gialla; specialità di Monserrato, frazione di Cagliari.

CREMA DI TIMO. — Liquore profumato di timo, specialità di Ozieri. Simile ad esso è la *Limbara* di Tempio Pausania.

INDICE ALFABETICO DELLE LOCALITÀ

OSSERVAZIONI. — I nomi in carattere **NERO** indicano le Regioni; quelli in carattere **neretto** le Provincie; tutte le altre località: comuni, valli, laghi, monti ecc., sono in carattere tondo minuscolo.

INDICE GASTRONOMICO

OSSERVAZIONI. – I nomi in carattere *corsivo*, indicano la locuzione dialettale dei cibi più tipici di ciascuna Regione. Tale locuzione è l'unica, non ha cioè nell'indice la corrispondente italiana, quando l'identità della radice del nome nelle due dizioni la rende superflua.

I nomi in carattere tondo minuscolo indicano la locuzione italiana dei cibi.

I nomi dei Vini e Liquori sono in carattere tondo minuscolo e sono individuati dalle locuzioni: Vino o Liquore, che seguono o precedono il nome.

INDICE GENERALE



Questa opera anastatica
della prima edizione (1931)
è stata eseguita nel Settembre del 2003
dalle Poligrafiche Bolis stampatori in Bergamo

ISBN 88-365-2940-2



cod. DBAAY

www.touringclub.it

Introduzione alla

Guida Gastronomica d'Italia

1931

COPIA ANASTATICA



Fondazione Italiana
Buon Ricordo



Touring Club Italiano

Introduzione alla

Guida Gastronomica d'Italia 1931

COPIA ANASTATICA

Testi di:
Fondazione Italiana Buon Ricordo
Massimo Montanari
Alberto Capatti



Prefazione

La decisione del Touring Club Italiano di procedere a una ristampa anastatica della *Guida Gastronomica d'Italia*, edita per la prima volta nel 1931, rappresenta una scelta di politica editoriale molto significativa, intelligente e coraggiosa.

Il catalogo del Touring, come editore, è tornato, negli ultimi tempi, a dedicare molte e fortunate iniziative alla cultura enogastronomica del nostro Paese anticipando, o per lo meno cogliendo tempestivamente, il processo autentico, legittimo e opportuno, di recupero dei valori culturali, oltre che di salute e sicurezza, di ciò che mangiamo e beviamo e quindi della ricchezza e della varietà che anche in questo campo, come nell'arte, nell'architettura, nella musica, le terre d'Italia hanno dato e continuano a dare.

Con queste finalità e obiettivi il Touring Club Italiano e l'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo hanno recentemente costituito la Fondazione Italiana Buon Ricordo: una istituzione no profit che si prefigge di operare per la valorizzazione delle tradizioni, che debbono essere conosciute, diffuse e difese, ma anche per la crescita del sistema produttivo agroalimentare italiano che, nel rispetto e nella salvaguardia della sicurezza, della salute e dell'ambiente è portavoce di processi innovativi di produzione, conservazione e trasporto.

Gli usi e le tradizioni gastronomiche e agroalimentari non si possono ibernare, bloccare o ancora museificare nel tempo. E nel tempo infatti si sono sempre modificate, evolute, attraverso incontri, contaminazioni, influenze, mode o esigenze ineluttabili dell'economia o del consumo.

Per questo la Fondazione guarda con attenzione a quello che la scienza, la tecnologia, e conseguentemente l'industria, consentono e propongono: a patto che le innovazioni e i mutamenti siano consapevoli e coerenti con le matrici storiche dei prodotti e degli usi. Un patto tra produttori e consumatori che la Fondazione persegue come "file rouge" della propria attività chiedendo e offrendo collaborazione alle istituzioni, alle imprese, ai centri di formazione e di tecnologia avanzata.

Con queste premesse è parso opportuno, doveroso e stimolante per questo nuovo soggetto, accogliere con plauso e interesse la ristampa della *Guida Gastronomica* del 1931, facendola introdurre e accompagnare dalle pagine che seguono, a opera di studiosi di provata competenza, che sanno collocarla sapientemente nella storia e ne forniscono le chiavi di lettura e di interpretazione.

La *Guida Gastronomica d'Italia* risale a poco più di settanta anni fa. Nata, appunto, come guida, destinata quindi alla conoscenza, ma anche all'uso pratico del viaggiatore-turista che si accingeva a percorrere il Paese, ha oggi il valore di un censimento che ha fotografato in ogni dettaglio l'offerta enogastronomica dell'Italia in quel preciso momento. Può rappresentare una gustosa lettura sul filo della memoria o, per i più, un percorso alla scoperta delle nostre origini. Ma soprattutto rappresenta un lucido termine di paragone per discutere e valutare la situazione di oggi e gli indirizzi per domani.

La Fondazione Italiana Buon Ricordo si augura che questa pubblicazione favorisca la riflessione e il dibattito al quale, senza nostalgie sterili, ma anche senza frettolose iconoclastie, intende dare il proprio contributo.

Fondazione Italiana Buon Ricordo

Gastronomia e Cultura

Riproporre a distanza di oltre settant'anni la *Guida Gastronomica d'Italia* del TCI non è operazione di pura archeologia, ma significa che quel testo è ancora attuale e si legge ancora con interesse. Quando uscì, nel 1931, esso in qualche modo fece epoca: dopo *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi, che a iniziare dal 1891 aveva avviato un censimento generale di ricette da un capo all'altro della Penisola, offrendole alla nuova borghesia dell'Italia unita come efficace strumento di omologazione culturale, l'inchiesta del TCI spostava l'attenzione sui prodotti base delle ricette, realizzando un inventario altrettanto importante delle risorse del Paese. La variante era esplicita e stava nella proposta di attivare, da un lato, percorsi turistici ancora tutti da inventare, alla ricerca di specialità locali; dall'altro, circuiti di scambio più ampi e regolari per prodotti talvolta poco conosciuti al di fuori dell'ambito di produzione. Per la verità questo accadeva da secoli: fin dal Medioevo, la rete dei mercati cittadini aveva fatto da collante fra le molte, diverse realtà locali di cui l'Italia era costituita. Ma questa rete aveva servito, per secoli, solo una piccola fascia sociale.

Ora il pubblico si era allargato e potenzialmente era in continua crescita: a esso si rivolgeva (un po' come aveva fatto Artusi) il censimento del patrimonio gastronomico nazionale. L'operazione, non scevra da intendimenti politici (consolidare l'unità del Paese e l'orgoglio nazionale, rivendicando, con la ricchezza di tradizioni alimentari, un'autonomia che di lì a poco sarebbe diventata programma economico), aveva comunque una matrice culturale proponendosi anzitutto di colmare un vuoto di conoscenza. Il prodotto o la ricetta "tipica", collegata a un luogo particolare, a usi particolari del territorio, a particolari tecniche di trasformazione, erano da tempo al centro delle attenzioni gastronomiche: almeno dal Cinquecento in poi, viaggiatori reali o virtuali – per non parlare degli scrittori di cucina o di arte conviviale – avevano ricordato nelle loro pagine questo o quel formaggio, questo o quel salume, questa o quella risorsa di determinati territori o città italiane; alcuni ne avevano proposto veri e propri inventari.

A partire da queste testimonianze frammentarie, ma soprattutto da indagini svolte sul territorio con il concorso di molti, l'inchiesta del TCI rappresenta il primo tentativo sistematico di stilare una carta di quel patrimonio. Nelle pagine che seguono, Alberto Capatti ripercorre con puntualità la vicenda, dalle complesse operazioni preparatorie (a loro volta precedute da riflessioni teoriche sulla metodologia da seguire) fino alla realizzazione editoriale del 1931, tre anni dopo il lancio dell'idea. Dopo di allora, altre iniziative del TCI hanno percorso strade analoghe, con modalità e caratteristiche ogni volta diverse.

Riguardarle e confrontarle a distanza di tempo significa interrogarci sul nostro passato e sul nostro presente, a partire da un oggetto come il cibo, così semplice eppure pieno di valori e significati. Come è cambiata l'Italia in assai meno di un secolo, come ha salvaguardato o modificato la propria natura: anche questo ci insegna una guida turistica. Gastronomia è cultura: di questo oggi siamo pienamente consapevoli, e perciò riconosciamo nella tradizione e nell'invenzione gastronomica un pezzo importante della nostra identità. Rileggere la *Guida* del 1931, oltre che utile e divertente, sarà un modo per rafforzare questa consapevolezza.

Massimo Montanari

Il Buon Paese

Recensire le risorse durevoli e occasionali, i prodotti commestibili di un territorio o di un villaggio, descrivere le arti che permettono di conservarli o trasformarli, sino ai commerci che li convertono in moneta, era il mestiere dell'economista. Negli Stati italiani preunitari esistono innumerevoli raccolte di notizie "topografiche e statistiche", indirettamente utili per conoscere i consumi alimentari della popolazione e persino qualche piatto. Una va citata per la personalità del suo autore, frà Vincenzo Corrado, scalco, cuoco, conoscitore delle tecniche d'allevamento, esperto di agronomia, ed è il *Notiziario delle produzioni particolari del regno di Napoli e delle cacce riserbate al real divertimento*. Il piano dell'opera era semplice: suddiviso il regno di Napoli nelle sue province, per ognuna di esse si segnalano città, villaggi, feudi, foreste, fiumi, con le relative produzioni e commerci. La caccia, la pesca, la raccolta di funghi e d'erbe aromatiche sono citate nel 1792 come attività produttive, fonti stagionali e occasionali di cibarie. Anche l'artigianato ha la sua parte con i maccheroni di Torre Annunziata e le torte di cioccolata di Aversa, città in cui si teneva una popolatissima e ricca fiera degli zuccheri. La sua concezione della tipicità è particolarmente moderna e, recensendo fra le "reali fabbriche" borboniche quella di Cardito, evidenzia "l'industria degli ottimi formaggi, butirri, provole e mozzarelle, sul gusto del Lodegiano, poiché le vacche, e le bufale sono di quella razza"[1]. Anche le imitazioni fanno parte del patrimonio.

Sarebbe errato leggere il *Notiziario* prestando attenzione solo agli aggettivi che enfatizzano la qualità delle derrate e suggeriscono il loro valore gastronomico. Funzione di questa e altre opere era di ragguagliare il pubblico non solo su quanto era in commercio nel Regno di Napoli e fuori di esso, ma sulle risorse utili a sfamare la popolazione locale, a garantire un certo qual autarchico benessere. *Le notizie topografiche e statistiche sugli stati sardi* di Luigi de Bartolomeis (1840-1847) possono fornirci alcuni esempi che circoscriveremo alla provincia di Cuneo. Della valle dell'Ellero si precisa che "Notevolissimo è pure il prodotto dei funghi con che si mantengono intiere famiglie indigenti, che ritraggono il maggior profitto nella loro vendita"[2]. La presenza della castagna nel Cuneese, orgoglio di tredici località sulle quarantacinque menzionate, fa pensare anzitutto a quel "pane di legno" con cui si sfamavano d'inverno i montanari. Solo la menzione di varietà particolari, le *marrobbie* di Chiusa, le *salvatue* di Envie, le *chiagge* di Murrazzano, permette di stabilire un rapporto fra un prodotto da raccolta e un artigianato dolciario che i marroni candiva e condiva di cioccolato. Con la selezione dei frutti, con derrate esotiche quali il cacao e il rum, e il latte trasformato in panna, nasceva la specialità; senza questi ingredienti, c'era una polenta scura, compatta, ammorbidita, nel migliore dei casi, con i latticini di scarto.

Che non tutti gli alimenti fossero commestibili al di fuori della loro area di produzione, appare evidente in moltissimi casi. La malnutrizione fa da sfondo alle inchieste economiche consacrate alla montagna. In Valtellina, "si fa un pessimo formaggio detto *scimuda* non mangiabile che dai poveri"[3] ; nella stessa valle, "il panico e il miglio pestato e mescolato a poca farina di segale e brodo, costituiscono una minestra conosciuta comunemente sotto il nome di pesto. Che supplisce pei poveri alla mancanza di riso"[4]. Non bisogna credere che gli agiati non subissero di riflesso lo stato di povertà generale della provincia di Sondrio, e questo è sottolineato nel consumo delle carni: "Solo in quanto al vitello occorre di osservare come siavi generale il pravo costume di macellarlo troppo tenero e immaturo, cioè al di sotto di 20 e anche di 15 giorni (onde potere disporre del latte) per cui la carne che squisita esser suolsi quando il vitello è maturo, riesce spesso insipida, poco nutriente, e talora anco nociva alla salute"[5]. Queste notizie correggono la visione del Corrado volta a celebrare l'opulenza della Terra di lavoro, e implicitamente subordinano la gastronomia ai redditi zootecnici e agrari, rivelando ben poco di una tavola dei benestanti che ri-

1 Vincenzo Corrado, *Notiziario delle produzioni particolari del regno di Napoli e delle cacce riserbate al real divertimento*, 1792, p. 37

2 Luigi de Bartolomeis *Le notizie topografiche e statistiche sugli stati sardi*, Torino, Chirio & Mina, 1847, t. IV, p. 203

3 Francesco Visconti-Venosta *Notizie statistiche intorno alla Valtellina*, "Annali Universali di Statistica", 1844, p. 257

4 L. Balardini, *Notizie statistiche intorno alla provincia di Sondrio*, "Annali Universali di Medicina", 1834, p. 43

5 *ibidem*

specchia una parte irrilevante dei consumi della popolazione. Abbiamo, nelle statistiche del Balardini e del Visconti-Venosta, la birra di Chiavenna, i pizzoccheri, la polenta di castagne e la polenta taragna, il bitto, le pesche e i funghi secchi di Morbegno e il miele delle api di Bormio. Era tutto per la Valtellina. Niente bresaola, niente *violini* di Chiavenna.

Orientare diversamente la rilevazione esplorando più attentamente le risorse destinate alla borghesia cittadina, segnalare e promuovere le derrate disponibili in loco o esportabili, insegnare il concetto di "specialità" intesa come incrocio dei saperi agricoli, zootecnici, artigianali e culinari e come risultato della conservazione, dell'imballaggio e del trasporto, tutto questo rappresentava un traguardo che i citati rilevatori non si ponevano. Solo il vino costituiva una eccezione, in particolare quello serbevole e di pregio. Fare leva sulla gastronomia per promuovere i consumi, privilegiare i prodotti, richiedeva una mentalità nuova, con disponibilità finanziarie e mezzi di comunicazione per attuarla. La mobilità è all'origine della rivoluzione gastronomica degli anni Venti in Europa, e a essa si deve la nascita di termini come "prodotto tipico" e "specialità" assenti nei vecchi notiziari, espressione di nuove forme di scambio.

A nessun viaggiatore, nel 1847, sarebbe saltato per il capo di visitare il Piemonte con i cinque pesanti volumi del Bartolomeis. Ottant'anni dopo esso era ancor più inadeguato, di fronte alla crescita della biscotteria e della cioccolateria, e al calo delle risorse dei più poveri e del nutrimento dei più ricchi, delle castagne e della selvaggina. Il Piemonte del primo Novecento, che la bicicletta e l'automobile avrebbero trasformato significativamente, non è osservato da chi lo visita, con gli strumenti d'un tempo: è tramontata la concezione del prodotto come patrimonio regale, mentre si affaccia quella di un indicatore dello sviluppo, del benessere del territorio. Ma per approvvigionarsi, occorre andare alla fonte, gustare *in loco*, e per far questo avere delle guide per le strade, per le fonti d'acqua, per le osterie, per gli spacci, per i mercati e prima di tutto per gli alberghi. Segnalando questi ultimi, il TCI aveva risolto il vitto serale e l'alloggio, simili se non identici in molte parti d'Italia. Restava il problema della scelta dei cibi, ma era veramente possibile descriverli tutti? Bisognava presentarli attraverso le trattorie e le osterie che li servivano, oppure segnalando botteghe, mercati, fiere e sagre? Questi interrogativi facevano parte di ogni avventura turistica individuale ma in quanto preoccupazione di una collettività domandavano

una risposta unica, complessiva, possibilmente riunita in un solo volume. Con una guida sarebbe cominciata una rilevazione innovativa che, senza cancellare notiziari e statistiche, avrebbe dato una identità gastronomica agli italiani, e di conseguenza trasmesso all'Europa un ritratto polimorfo e insolito dell'Italia.

L'idea

Sul finire degli anni Venti, in Italia si tornava a parlare di gastronomia, in privato e in pubblico. Il successo della *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi, che non si era certo rallentato dopo la sua morte avvenuta nel 1911, confermava l'esistenza di un patrimonio, di un sostrato fertile di buone vivande che le massaie arricchivano inserendo fra le pagine del volume le proprie ricettine, dettate dalle amiche o trasmesse per via matrilineare. Negli anni dopo la grande guerra, la sua fama non è più confidenziale e, crescendo al di fuori delle famiglie, permette di accreditarlo nel ruolo di "unificatore" delle cucine regionali. 253 000 esemplari venduti, annuncia un articolo de' "L'Albergo in Italia" del 1931, nel ventennale della sua scomparsa: Artusi non è più il confidente di umili serve né il consigliere delle loro padrone, perché gli albergatori dovranno studiare e interpretare le ricette della *Scienza in cucina* contenendo essa "i principi basilari della sana cucina italiana"[6]. È stimato persino da alcuni intellettuali del regime, Alfredo Panzini per primo, e le cerimonie per onorarlo non passano inosservate. Eppure chi l'ha letto a fondo, è rosicato dal dubbio: gli italiani hanno il loro ricettario nazionale, ma le loro risorse gastronomiche si esauriscono con esso?

I segnali più significativi in questa direzione, per rispondere a questa domanda, arrivavano dalla Francia testimoniando l'esistenza di culture locali ricchissime, riscoperte a spese dello stile parigino, alberghiero e internazionale. Anzitutto grazie alle guide: prima che la guerra scoppiasse era disponibile *La géographie des gourmets au pays de France* edita dal Touring-Club francese[7], subito dopo la fine del conflitto esce *La France gastronomi-*

6 *Le onoranze di Pellegrino Artusi*, "L'Albergo in Italia", agosto 1931, p. 509

7 Edmond Richardin, *La géographie des gourmets au pays de France*, Paris, Touring-Club de France, 1914

que firmata da due giornalisti autorevoli, Curnonsky e Marcel Rouff[8]. Gli anni Venti sono segnati dal ritrovamento delle cucine locali, da escursioni in treno e in automobile in ogni angolo del Paese, cominciando dall'Alsazia appena annessa, e dalla rivalutazione delle brave e buone cuoche, le cosiddette *mères*, "mamme". La destra nazionalista riesuma le culture provinciali conservatrici in polemica con la metropoli giacobina e con l'internazionalismo di sinistra. Nel 1923 viene fondata a Parigi l'*Association des gastronomes régionalistes* dopo un pranzo "alla moda di Normandia", al Grand Palais. Presidente fondatore è il conte Austin de Croze il quale pubblica nel 1928 *Les plats régionaux de France*. Molte ricette gli erano state comunicate da corrispondenti fra i quali si notavano addetti alla ristorazione, conservatori di biblioteche, responsabili degli uffici turistici, e, per la Corsica, un giudice di Yvetot e un capitano di stanza nella capitale. Anche la Corsica, ignorata da Curnonsky e Rouff, con la sua polenta di castagne e il pasticcio di merli rientrava nel repertorio, aprendo le porte al Mediterraneo insulare. Il tutto formava un compendio in cui sarebbe stato difficile riconoscere la cucina di Auguste Escoffier, lo chef più autorevole e ascoltato.

Della mostra del Grand Palais, il "Salone d'autunno delle arti applicate", e di Austin de Croze se ne parla durante i pranzi del Rotary milanese. Il conte Emilio Turati, in una conferenza del 1927 pubblicata nella rivista "Realtà" e citata nella *Guida Gastronomica d'Italia*[9], lo considera un segno della rinascita dell'arte culinaria, l'affermazione di un associazionismo di tipo nuovo, con ampie adesioni di buongustai e giornalisti, e un banco di prova per conoscere l'abilità dei cuochi non sui "piatti montati", sui cigni di burro o di ghiaccio, ma su pietanze domestiche, familiari per origine e per tipo di consumo. Nato nel 1858, il conte è un gentiluomo di vecchio stampo, entomologo dilettante, appartenente a quella generazione che conosce il trionfo del modello francese in Italia e si orienta con una bussola il cui ago segna il nord, Parigi, sino al momento in cui per effetto del nazionalismo post-bellico e del regime fascista, di una cultura gastronomica doverosamente sensibile al proprio patrimonio, il medesimo ago indica invece Milano. Parlando

8 Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, Paris, F. Rouff. Nel 1921 appare il volume sull'Alsazia e l'opera viene completata nel 1927 con La Rouergue.

9 *Guida Gastronomica d'Italia*, Milano, TCI, 1931, p. 59

appunto della Francia e dei gastronomi regionalisti, il suo discorso fa un giro completo dell'orizzonte e ricade sull'Italia. "La cucina italiana non ha un tipo unico. Prende il buono e il meglio oggigiorno specialmente dalla francese, ma anche dalle altre cucine, a eccezione – per fortuna – della cinese. Ogni regione ha però da noi le sue specialità tipiche, e sotto questo riguardo si possono tener distinte le cucine: milanese, piemontese, veneta, bolognese, toscana, napoletana, genovese, siciliana"[10]. Il ventaglio delle sue regioni è esattamente quello di Artusi, cioè parziale, ignaro delle terre a sud di Napoli e di altre, Umbria, Marche e Abruzzo, al centro. L'ordine in cui esse figurano è invece diverso e comincia con la cucina milanese "la più ricca e la più adatta ai forti mangiatori". In assenza di un baricentro nazionale, ogni regione italiana occupa, a sentire i suoi abitanti, un posto privilegiato, dominante, senza che questo precluda sia l'esistenza delle altre sia l'eventuale scambio di piatti. Naturalmente ognuno ha i suoi gusti e la cucina genovese è, secondo Emilio Turati, "molto unta a base d'olio", quella romana guastata dall'abbacchio "cotto – si può dire ahimè stracotto – allo spiedo in tutte le rosticcerie", quella di Venezia reputata per gli *scampi* "ma che Dio ne scampi gli stomachi deboli". Questi giudizi gli varranno una pioggia di smentite e critiche da parte degli stessi rotariani[11]. Eppure il suo invito a riportare l'attenzione alle regioni italiane e a caratterizzarle con prodotti e con piatti, a sostituire la *bouillabaisse* con il *cacciucco*, a scoprire le melanzane alla siciliana con origano e pomodoro, "semplicemente deliziose", era il germe di una novità.

La nascita della *Guida Gastronomica d'Italia* è riassunta in una sola frase da Arturo Marescalchi: "L'idea da cui ha origine quest'altro utile e piacevole lavoro dell'inesauribile Touring, già tanto benemerito, fu ventilata in una adunanza del Rotary Club di Milano nella primavera del 1928 dopo una briosa improvvisazione del conte Emilio Turati, una calorosa adesione di Ugo Ojetti che formulò il piano dell'opera, subito accolto dal degnissimo Presidente del nostro caro e operosissimo sodalizio turistico"[12]. Un anno prima, queste idee erano già agitate nel Rotary milanese, ed è plausibile che circolassero tra i soci confrontatisi, nei viaggi e nelle vacanze, con le risorse

10 Emilio Turati, *In tema di cucina*, "Realtà, rivista rotariana", 1° gennaio 1927, p. 101

11 Carlo Panseri, *Difesa della cucina genovese*, "Realtà rivista rotariana", 1° aprile 1927; Gaetano Lodato, *Antichi gastronomi siciliani*, "Realtà rivista rotariana", 1° dicembre 1927

12 Arturo Marescalchi, prefazione alla *Guida Gastronomica d'Italia*, Milano, TCI, 1931

e la ristorazione di ogni parte d'Italia, e con gli scarsi ragguagli forniti dalle guide italiane e straniere. La data 1928 va dunque presa con cautela. Germinato nel Rotary, il progetto sarebbe stato devoluto a una associazione con una forte identità nazionale e con una visione eminentemente geografica dell'Italia. La leggenda attribuisce a Ugo Ojetti, rotariano e giornalista del *Corriere della Sera*, la formulazione del piano dell'opera subito accolto da Giovanni Bognetti "degnissimo presidente del nostro caro e operosissimo sodalizio turistico". È probabile che il piano, in un primo momento repertorio delle specialità, quindi descrizione di risorse agricole, di prodotti artigianali e industriali, di artefatti della casa e della bottega, sia stato oggetto di dibattito e la conseguente riflessione coinvolgesse il direttivo e un numero rilevante di consoli, e abbia avuto un decorso più complesso. Evidente è l'autorevolezza del progetto, dei propositori e del direttivo dell'associazione : ben quattro senatori del Regno fanno parte del consiglio di amministrazione del TCI nel 1928 e il presidente Bognetti, ex-professore di storia, ex-direttore scolastico ed ex-preside di liceo, già a capo del Circolo Filologico milanese, ricopre un numero di cariche onorifiche importanti, fra cui la vice-presidenza dell'ENIT. Quanto a Ojetti, interprete del patrimonio artistico italiano, due anni dopo, nel 1930, diventa Accademico d'Italia. A loro si unirà lo stilatore della prefazione, Arturo Marescalchi, sottosegretario all'agricoltura dal 1929 al 1935, responsabile della politica enologica di tutto il ventennio e, nella fattispecie, dei decreti sulla tipicità del vino. Per i titoli e le qualifiche di costoro, la *Guida Gastronomica d'Italia* non poteva essere una impresa nata per caso a una tavola rotariana, ma aveva un profilo eminentemente istituzionale, sposando la politica del regime e favorendo un censimento delle ricchezze alimentari.

L'inchiesta

Come iniziare il lavoro? La strada più semplice era redigere una doppia lista di luoghi e di alimenti, correlando i dati e distribuendoli su di una carta geografica. Ma le difficoltà sorgevano all'istante. Quale ordine di grandezza assegnare ai toponimi? Dovevano essi designare i luoghi di produzione o di smercio del prodotto? Bisognava includere oltre alle materie prime, anche i piatti, ma come localizzarli con precisione? Ugo Ojetti aveva sin dalle riunioni preliminari sollevato un problema spinoso : "Badate, che dopo aver

detto che vi sono queste specialità, bisogna anche saper dire dove si possono trovare. Cioè, se voi per esempio mi parlate di confetti di Sulmona, mi dovete anche dire a chi devo ricorrere per procurarmeli"[13]. In una guida gastronomica possono figurare trattorie, botteghe, mercati ma ogni segnalazione, per essere attendibile, deve essere verificata e, se è il caso, corretta. La guida gastronomica avrebbe avuto un carattere periodico? E le ricette? Includerle avrebbe richiesto un grosso volume, escluderle imponeva per ogni piatto una definizione che prevedesse per sommi capi la sua fattibilità.

Il primo questionario viene pubblicato nel gennaio 1929 da "Le Vie d'Italia" e da "L'Albergo in Italia"[14], con l'obiettivo di permettere di redigere una *Guida gastronomica delle specialità italiane*. Una scelta di base è già operata: niente ricette, niente indirizzi di botteghe, niente nomi di trattorie. Si rivolge a cuochi, ristoratori, albergatori, ai consoli del TCI, ai maestri, ai medici condotti (scelti fra i soci), e, genericamente, alle massaie. Le specialità sono ripartite in dieci categorie : 1. frutta, legumi e verdura 2. carni 3. pesci 4. formaggi e altri latticini 5. salumi 6. pane e paste alimentari 7. miele 8. piatti di cucina 9. dolci e pasticceria 10. bevande. Queste ultime sono suddivise in vini, liquori, birra, bibite e acque minerali. Per le prime sette categorie si tratta di indicare il nome preciso della specialità seguita dal toponimo ed eventualmente da una breve descrizione: cardi di Chieri, anguille di Comacchio e gorgonzola di Gorgonzola. Fra gli esempi suggeriti se ne insinuano alcuni troppo generici (i suini d'Emilia) e altri troppo specifici (le sogliole di Rimini), lasciando una libertà di proposte elastica, ma nessuno di essi fuoriesce dalla carta gastronomica artusiana. Marche, Umbria, Abruzzo, Calabria, Basilicata e Sardegna non sono menzionate, fra gli esempi del questionario, con un prodotto tipico. Omissione o ignoranza?

Le difficoltà a fornire risposte soddisfacenti agli inquirenti vengono a partire dai piatti di cucina. La doppia denominazione dialettale e italiana non maschera per alcuni il fatto di essere varianti locali di uno stesso referente, ponendo ai redattori l'arduo compito di discriminare. *Cacciucco di Livorno o di Viareggio, Brodetto di Chioggia, di Fano, di Ancona, di Vasto*... la ca-

13 Giovanni Bognetti, *La guida gastronomica d'Italia pubblicata dal Touring*, "Realtà rivista rotariana", 1° aprile 1931, p. 375

14 *Per una guida gastronomica italiana*, "Le Vie d'Italia", gennaio 1929, p. 70; *Una guida delle gustose specialità gastronomiche e dei buoni vini italiani*, "L'Albergo in Italia", gennaio 1929, p. 27

talogazione è tutt'altro che semplice. È uno solo, o son più di uno i *brodetti della costa romagnola*? Che differenza passa fra il *ciuppìn* e il *cacciucco*? Era difficile immaginare all'inizio quante zuppe di pesce sarebbero state presenti al termine dell'inchiesta. Altro problema, la localizzazione: i *risi e bisi* di Venezia, nella versione definitiva della *Guida*, si ritrovano a Padova, a Vicenza e a Pola. Una sola o tutte queste quattro città li possono vantare fra le proprie specialità? Qualche oggettivo problema ponevano infine i liquori per i quali bisognava indicare oltre al nome e alla ditta "le principali caratteristiche di colore, sapore e aroma, se è forte come il Cognac o il Whisky, medio come la Chartreuse, debole come tipo rosolio". Il raffronto con alcoolici stranieri, quando esistevano grappa e Marsala, appare incongruo, ma la liquoreria era oggetto di un commercio internazionale, con consumi senza frontiere, e il termine "Cognac" non era stato ancora sostituito da "brandy", e di tutto questo si doveva render conto.

Se la tabella sistematica delle specialità poteva apparire soddisfacente, mancava qualsiasi riferimento alla confezione industriale o artigianale dei prodotti. Ignoriamo pure la quantità e la natura delle risposte, mentre la guida ci ragguaglia di un lavoro ulteriore di selezione dei destinatari fra i quali, suggeriti da Marescalchi, la Confederazione Nazionale Fascista Agricoltori e i Consorzi Agrari. I 92 consigli provinciali dell'economia, i 400 podestà, i 300 direttori didattici e le 100 ditte produttrici di specialità non solo garantivano ulteriori informazioni ma creavano una base di utenti e promotori della futura guida. Rispetto a quello del gennaio 1929 il nuovo indirizzario coinvolgeva maggiormente le istituzioni. Che, a questo punto, il lavoro di corrispondenza e di redazione abbia preso ampiezza non v'è dubbio, e ne abbiamo la prova.

Nel corso della presentazione da parte del professor Bognetti della *Guida Gastronomica d'Italia* al Rotary di Milano, nel 1931, viene steso un verbale dell'intervento estemporaneo del conte Emilio Turati in cui egli ringrazia "il redattore del libro signor Ruata che con minute indagini, con viaggi nelle varie località per sincerarsi *de ore* a rischio dello stomaco delle diverse specialità; con numerose informazioni raccolte da ogni angolo d'Italia ed ordinate con certosina pazienza ed ottimo metodo, ha formato questa guida culinaria"[15].

15 Giovanni Bognetti, *art.cit.*, p. 377

Lo stesso conte era stato fra i 700 "intenditori" che avevano riletto le bozze rettificando e aggiornando la prima stesura[16].

Guido Ruata lavora per le testate del Touring e firma alcuni articoli ne' "L'Albergo in Italia". Uno in particolare, *L'Italie Confortable*, consacrato a una guida "gastronomica" dell'Italia del 1841 in lingua francese, gli offre il destro di annunciare l'uscita di quella del TCI[17]. Non dimenticherà di citarne l'autore, monsieur Valéry, nel 1931[18]. Quali erano le sue mansioni? Invio dei questionari, trascrizione delle risposte, verifica per corrispondenza delle notizie ed eventuale seconda verifica in loco, consultazione a piè sospinto dei soci, quindi distribuzione del materiale ricevuto per argomenti: i piatti di cucina, la pasticceria e i vini da una parte, le specialità sotto il nome dei luoghi d'appartenenza, più di 2300, dall'altra. Alla fine della prima redazione, nuovo invio delle bozze a 700 corrispondenti, per controlli, rettifiche, inserimenti dell'ultima ora. Questo era stato il lavoro del signor Ruata, preciso ma non al punto di non presentare qualche discrepanza. Alcune province, se si eccettua il capoluogo, sono prive di località di rilievo: Livorno, Pescara, Benevento, Brindisi ecc. Le ragioni sono molteplici: segnalazioni carenti, tradizioni culinarie diffuse cui non corrispondono prodotti tipici, mancanza di soci in loco o impossibilità di verificare i ragguagli. Due regioni ricevono un trattamento particolare e restrittivo: la Basilicata (4 pagine) e la Calabria (15 pagine) non hanno liste di località seguite da prodotti speciali, ma offrono questi ultimi alla rinfusa seguiti da toponimi. Quanto alla Sardegna non è divisa in province ma i gastrotoponimi sono affastellati. Là dove mancano i luoghi delle specialità, prevale l'analisi tipologica e sistematica di queste ultime. Quella che negli anni Cinquanta verrà definita la "questione meridionale" resta il punto dolente dei rilievi in assenza di una presenza associativa, assai debole nelle predette regioni. A compensarlo veniva la necessità di restituire a ogni cucina italiana il proprio idioma, utilizzando un doppio registro espressivo, nazionale e locale. Senza modelli di riferimento, ma con l'ausilio dei dizionari dialettali, procedeva la revisione linguistica. Molti termini del questionario del 1929 vengono rettificati nella guida del 1931. La

16 *La guida gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano*, "Le Vie d'Italia", marzo 1931, p. 202
17 Guido Ruata, *L'Italie Confortable*, "L'Albergo in Italia", febbraio 1930, p. 66
18 *Guida Gastronomica d'Italia*, *op.* cit., p. 56

"simbula" diventava *simmula*, minestra catanese di semolino con cavolfiore, "il pizzutello" veniva riformato in (uva) pizzutella, la "fondua" prendeva una dieresi sulla ü, e i "ciuppin" l'accento sulla ì. Per un redattore scrupoloso queste inezie significavano decine d'ore di lavoro.

Nelle fasi finali della redazione, quando ormai l'opera appariva organica, era cominciato un lavoro di coinvolgimento degli inserzionisti pubblicitari. Vi troviamo, in tavole fuori testo, le più vendute acque minerali (Fiuggi e Nocera Umbra) insieme a cantine sociali, consorzi e vinificatori del Chianti, dell'Albese e della Valtellina. L'industria della pasta (Buitoni), del cioccolato (Perugina), degli estratti di carne (Maggi), dell'olio d'oliva (Sasso) avevano dato il loro appoggio finanziario all'iniziativa mostrando che la tutela del patrimonio non era in conflitto con l'imprenditoria più avanzata.

La guida riservava all'industria un posto eminente nel processo di tipizzazione: il settore lattiero-caseario milanese e il pomodoro parmense vengono segnalati quali esempi di imprenditoria all'avanguardia delle tecniche, anche quando essa produce il caciocavallo "originario" del meridione o una conserva di salsa segnata, con gli spaghetti, da una forte connotazione napoletana. Anzi la riproduzione dell'emmenthal e del gruyère, lungi dal costituire degli attentati alla loro origine, permettendo di risparmiare risorse, di abbassare le importazioni, di competere, rafforzano l'identità dell'Italia facendone beneficiare tutti i piccoli e i grandi consumatori. Adottando lo slogan "gastronomia industriale" la filiale italiana della Maggi aveva enfatizzato la qualità del suo contributo, senza entrare nel merito della provenienza dei bovini, della loro macellazione e della natura degli aromi aggiunti.

Oltre a queste industrie, alcuni artigiani dolciari avevano aderito con prodotti i quali figuravano nella guida oltre che nella réclame: panforte di Siena (Giovanni Parenti), parrozzo d'Abruzzo (Luigi d'Amico), torta paradiso di Pavia (Vigoni).

Da un punto di vista "autarchico", l'industria alimentare collabora alla ricchezza del Paese, protegge i consumatori dai concorrenti stranieri, non distrugge la piccola economia rurale o quella montana: non c'è dunque rivalità fra prodotti a diffusione nazionale e locale. Artigiani, tecnici alimentari e massaie danno il loro contributo individuale a un progetto economico collettivo.

Quel Paese multiforme

La *Guida Gastronomica d'Italia* del 1931 è un Giano bifronte, volge uno sguardo al passato e archivia un lungo processo produttivo; si situa all'inizio della modernizzazione dell'agricoltura e recepisce le avvisaglie di una crescita industriale. Che cosa la rende tanto diversa dalle rilevazioni precedenti? Quali novità contiene? Se la confrontiamo, limitatamente alla provincia di Cuneo, con *Le notizie topografiche e statistiche sugli stati sardi* di Luigi de Bartolomeis, possiamo comprendere in quale direzione si muova la produzione di specialità durante il Fascismo. Quarantacinque sono i luoghi del 1847 contrassegnati da uno o più prodotti, che possiamo così quantificare in ordine di frequenza: castagne (13) vino (11) formaggi (8) pesci (7) selvaggina (7) tartufi (6) funghi (3) biscotteria (1). Nel 1931, lo stesso elenco, che annovera trentasette toponimi, comporta : pesci (11) pasticceria e biscotteria (11) formaggi (9) castagne (5) tartufi (4) funghi (3).

Dal raffronto emerge che la grande variabile dal 1849 al 1931 è costituita dalla pasticceria e dalla *confiterie* cuneese che guadagna il primo posto nel fornire delle specialità e si avvia a rivestire un ruolo nazionale. Le castagne, fresche e secche, che erano la risorsa annuale contro la fame e solo in piccola parte erano destinate all'artigianato dolciario, diventano la base per preparazioni industriali come le farine, le conserve sciroppate, le creme, le marmellate. Nelle botteghe sono disponibili i *marrons glacés*, i *cuni* (castagne biscotte) e quindi gli *albesi* al cioccolato, i biscotti sottili detti *confortini* di Busca, i *druné* di Dronero, i *mostaccioli* di Revello, i *torcettini* sfogliati di Roccavione. Le castagne autunnali sopravviveranno nelle rilevazioni del dopoguerra grazie al loro ruolo nelle sagre e feste, con funghi e tartufi[19]. È scomparsa invece la selvaggina intesa come simbolo del dominio aristocratico sulla terra, sulle acque e sulla foresta, pur conservando un ruolo nella ristorazione. Il prodotto tipico non è né parte del patrimonio della corona e nemmeno indicatore del fabbisogno di una provincia, ma bene di consumo di un mercato nazionale. Nella guida del 1931 sopravvivono le attività di raccolta di grande rilevanza gastronomica (funghi, tartufi) e ha un posto di rilievo la pesca fluviale, mestiere quanto mai antico e

19 Ermanno Biagini, *Un benemerito dell'industria e della mensa* [il castagno], "L'Albergo in Italia", gennaio 1932, p. 23

novellamente promosso, insieme alla acquicultura, dai ministeri romani.

La principale ricchezza attestata dalla *Guida Gastronomica d'Italia*, che viene dilapidata nel trentennio successivo, è la biodiversità che si traduce in frutta, legumi e ortaggi, pesci d'acqua dolce e d'acqua salata, lumache e rane. Alcuni paesi hanno le pesche e altri le rape: la localizzazione geografica, le qualità organolettiche rendono entrambe uniche e identificabili. L'agricoltura industriale, l'abbandono della montagna, l'inquinamento dei laghi e dei corsi d'acqua spazzeranno via *cultivar* e specie locali, razze ittiche e lumache, lasciando posto alle loro copie standardizzate o d'allevamento. L'impressione che la prima inchiesta del TCI suscita, è, retrospettivamente, quella di un assetto territoriale multiforme e parcellizzato con una storia importante alle spalle ma una grande fragilità in prospettiva. Nella provincia di Como, i cavolfiori e le rape di Argegno, le ciliegie, le prugne e le pesche per marmellate di Montevecchia, le pesche di Lecco e di Nobile e, ancora, i cavolfiori di Nesso, saranno cancellati negli inventari posteriori. Senza questa prima menzione, non ne sarebbe rimasta nemmeno la memoria. Naturalmente quando si dice Italia, se ne indica una parte. Non è certo il nord ad avvantaggiarsi delle rilevazioni del secondo dopoguerra, mentre regioni come la Basilicata e la Calabria prendono quota solo dopo gli anni Sessanta: nel 1931, si raccomandano le cipolle bionde e grosse di Settimo Torinese, da lessare e farcire, mentre si ignorano quelle rosse e dolci di Tropea.

Orti, giardini, poggi, pozze d'acqua sono ancora la ricchezza di un'Italia centro-settentrionale che utilizza concimi naturali e chimici, che porta i trattori nei campi di grano ma al mezzadro continua ad assegnare la vanga. Due civiltà coesistono in una medesima ideologia nazionale, e la guida non ne fa mistero, ma, al contrario delle rilevazioni economiche, essa identifica i prodotti e, con essi, i piatti, due ordini di valore strettamente connessi. La cucina nasce dall'orto di casa, dal prato ove pascola la mucca, dallo stagno ove guizza il pesce. Questo insegnamento apparentemente ovvio, conferisce all'indagine una grande efficacia probatoria. Niente ristoratori ma pietanze di mercato e di casa, niente chef ma brave cuoche. Uno stile *alla buona* che evita le presentazioni boriose, i servizi eleganti, che esprime in dialetto le proprie specialità (*cassöla, broeto, crescenti* ecc.). Il confronto con la cucina francese, sempre sottinteso, avviene dunque sul piano delle materie prime, e la Normandia deve cedere il passo alla provincia di Lecce : "ALESSANO – minestrone di castrato: il castrato del Capo Leuca è specialità famosa per la bontà delle sue carni che vengono vantaggiosamente paragonate a quelle dei celebri *moutons des prés salés* francesi; il minestrone si fa con pezzi di carne di castrato cotti in minestra con zucchine, patate, pomodori, sedani ecc.".

Campanilismo, orgoglio provinciale, spirito regionalista sono vizi non di ogni singolo corrispondente, ma del clima in cui avviene la rilevazione. Li cogliamo da Nord a Sud, nelle dichiarazioni patriottiche e nel raffronto con la cucina francese, la rivale sfidata, mai vinta. Come in molti ricettari, il mito dell'unità va di pari passo con quello di una egemonia policentrica. Concepita a Milano, la guida ne è la figlia e lo si avverte nelle pagine dedicate a questa città. "Se in un senso strettamente unitario, esistesse una cucina italiana, la quale – come la francese – fosse al di sopra delle singole cucine regionali, ma che per essere veramente nazionale avesse tratto esclusivamente da esse tutti i suoi elementi, ripudiando ogni infiltrazione esotica di sostanza, di forma e di letteratura, molti ne sarebbero indubbiamente forniti dalla cucina milanese"[20]. I redattori di questa nota, in sintonia con i rotariani che avevano partecipato al progetto, esprimono qui il nocciolo del dibattito gastronomico italiano, modellato su quello francese con la differenza che alla centralità parigina si contrappone la supremazia culturale della capitale di una regione e non quella dello Stato. L'ulteriore diversificazione dell'Italia nelle sue province ha l'esito paradossale di ricondurre l'estremo frazionamento dei valori gastronomici a una unità polimorfa.

È un problema, questo, particolarmente vivo nella propaganda turistica. Nel 1931, anno X dell'era fascista, a cura dell'ENIT, disegnata "dal pittore romagnolo Umberto Zimelli" esce "L'Italie gastronomique". Si tratta di una carta geografica pieghevole delle principali specialità geografiche delle regioni italiane. "L'Albergo in Italia" saluta l'iniziativa con una elogiosa recensione: "questa carta dell'ENIT ... può considerarsi come una sintesi pittorica della "Guida" [gastronomica d'Italia] ... In una parola, la Carta è come l'insegna della buona cucina italiana: la "Guida" la cucina stessa e – aggiungiamo – la cantina così ricca di vini speciali"[21]. La sua traduzione, in francese, inglese e tedesco, le conferiva una efficacia particolare. Ogni regione con il nome a stampatello su un cartiglio era segnata da prodotti e piatti disegnati in bianco e nero su fondo ocra. Per questioni di spazio le icone ga-

20 *Guida Gastronomica d'Italia*, op. cit., p. 56

21 M.A., *L'Italia gastronomica una carta... appetitosa*, "L'Albergo in Italia", maggio 1932, p. 311

stronomiche regionali erano poche: panforte, cacciucco, bistecca e Chianti per la Toscana, ricotta, carciofi alla giudia, abbacchio e vino dei Castelli, Est-est-est e Cesanese per il Lazio. Sullo sfondo di una Europa violacea, l'Italia gastronomica riluceva, da un capo all'altro, al suono di una chitarra pizzicata da un *posteggiatore* fuori campo.

Assimilare la cultura in un morso, conoscere una città, le colline che la circondano, la campagna che si stende a perdita d'occhio oltre i coppi dei suoi tetti, in un attimo, con il naso, la lingua e un piatto colmo davanti. Carta e guida gastronomica propongono un turismo nuovo che non separa l'arte dal gusto, anzi estende la nozione di gusto alla degustazione e concentra in tante azioni dettate dalla curiosità, istantaneamente gratificanti. Nella carta dell'ENIT, tutto è ancor più semplice, facile da percorrere, come in un menu: un piatto di ostriche a Taranto, uno di spaghetti a Napoli, una fetta di porchetta nelle Marche e un panforte a Siena. L'illusione è quella di comporre un pasto a volo d'uccello, con la stessa rapidità con cui si posa lo sguardo su di una marina, si fotografa un castello sulla riva, si risale una collina disseminata di uliveti e ci si aggira per le stradine e le alte mura di una città. Il cibo è arte, non dissimile dai monumenti che sono segnalati al turista, il quale li ritrova, li riconosce e ne gode. Lasciando la carta per la guida, le occasioni di mangiare le "specialità" di piccoli paesi sperduti nella montagna o grossi borghi appollaiati in riva a un fiume, assopiti nella calura, crescono ulteriormente, permettendo di percepire in un boccone la sintesi della civiltà agricola e del piccolo traffico borghigiano, della solitudine delle malghe e dell'aria asciutta, fresca delle cantine dove le forme s'affinano, del commercio di bestiame e di un'arte della macelleria che fa da preludio a quella del fuoco e dello spiedo. Risorse, prodotti, piatti, osterie, tavole imbandite e discorsi. Una carta e un volumetto in tela verde per sognare di gusto.

L'impatto

La *Guida Gastronomica d'Italia* del 1931 è un messaggio, oltre che turistico, culturale e ideologico. Segna il termine di un lungo processo di unificazione culinaria dell'Italia e preannuncia l'autarchia con un censimento delle risorse nazionali caldeggiato da un sottosegretario all'Agricoltura, messo in atto da organi di governo, d'amministrazione e di rappresentanza. Se siamo tentati di leggerla come la prova di una pulviscolare estrinsecazione delle mille identità alimentari, essa nasceva al contrario come testimonianza di una profonda coesione. Era un atto di patriottismo. Dopo una lunga sudditanza ai modelli internazionali, nazionali e regionali francesi, l'Italia si riconosceva nella propria vocazione a "scoprire e valorizzare i modi del mangiare nostrano nelle varie regioni d'Italia"[22].

Stampata nel febbraio 1931, viene recensita nel marzo seguente da "Le Vie d'Italia", in aprile dalla rivista del Rotary "Realtà" e da "L'Albergo in Italia" nel mese di maggio. È la prima fase della sua promozione da parte dello stesso TCI nella quale è necessario spiegare ai soci e al pubblico le ragioni che hanno fatto scegliere codesto tipo di pubblicazione e la sua utilità. "La *Guida Gastronomica* ha carattere spiccatamente turistico perché spinge a ricercare queste specialità là dove sono e spinge a domandarle là dove non si trovano"[23]. Due finalità assai diverse sono suggerite da Giovanni Bognetti: indirizzare gli italiani verso i centri che producono o trasformano le vivande, creando un turismo che dai capoluoghi di provincia sciama verso le cittadine e i villaggi; attivare il commercio dei prodotti, e di conseguenza far circolare le tecniche culinarie, al di fuori delle aree di tradizionale consumo. Il contemperamento di queste due istanze porta a una crescita della cultura gastronomica del Paese, e a una messa a fuoco delle sue potenzialità economiche. Proprio perché alla guida mancano le ricette, gli indirizzi delle botteghe e i nomi delle trattorie, il messaggio si rivolge a chi fa cucina per sé e per gli altri, a chi compra o vende prodotti. Il buongustaio, il commerciante, il turista italiano e straniero trovano nella sua lettura uno stimolo a conoscere, a consumare e a far consumare meglio. "L'Albergo in Italia" va oltre una generica sollecitazione e invita alla lettura della guida gli albergatori, i gestori di ristoranti e i cuochi alle loro dipendenze. Proprio perché tutti costoro propongono una cucina internazionale, più o meno italianizzata, ma sempre stereotipa e senza radici, il nuovo strumento del TCI permette di orientare i menu verso i prodotti locali e quei piatti che, proprio in quanto confezionati originariamente nelle case o nei luoghi di ristoro popolare, rappresentano per la clientela una gradita sorpresa. Il compendio delle specialità è infatti un'iniziativa che va di pari passo con la bonifica e la rivalutazione delle osterie da parte del regime fascista. Incontaminate dallo stile francese, con forti

22 *Per una guida gastronomica italiana*, *op. cit.*, p. 72

23 Giovanni Bognetti, *art. cit.*, p. 376

radici sia nelle campagne sia nelle città, esse rappresentano la nuova frontiera del gusto italiano, rifratto nelle sue infinite varianti. Ragioni di ordine linguistico, folklorico, autarchico fanno dell'osteria un punto di riferimento destinato a soppiantare tanto il *restaurant* che la trattoria fine[24]: i risultati dell'inchiesta del TCI offrono la materia per un programma di riabilitazione, sia per quanto riguarda la sala sia per la cantina.

Che la ricezione della *Guida Gastronomica d'Italia* abbia riguardato oltre che turisti e operatori turistici, la stessa editoria, prestandosi a plagi e imitazioni, è la prova del suo successo. Umberto Notari fondatore nel dicembre del 1929 della *Cucina italiana*, fortemente impegnato nei suoi romanzi ideologici nella promozione del prodotto italiano[25], farà un uso dell'opera singolare di cui è bene render conto. In un suo libriccino, immagina che Nando ex-cuoco quarantenne, lanci a sette ghiottoni, "ottimi borghesi", una originale sfida:

- Il *Touring Club*, sempre benemerito, ha pubblicato recentemente una guida gastronomica del nostro Paese che è una autentica rivelazione; ma un conto è raccontare, un conto è degustare. Io vi propongo di fare il Giro d'Italia... a tavola

- In che modo?

- Semplicissimo; siamo in otto: prendiamo due comode automobili e percorriamo l'intiero territorio facendo tappa nel capoluogo di ogni regione per ivi assaggiare il meglio di ogni singola cucina[26].

Detto fatto, datisi appuntamento nella sala di prima classe della stazione ferroviaria di Torino (una incongruenza per degli automobilisti ma non i loro eventuali emuli), gli otto amici partono, per cinquantaquattro giorni alla ventura. Attraversata l'Italia dal Piemonte fino alla Sicilia, si imbarcano per Genova con tappa in Sardegna e, passando per la Toscana, raggiungono, al termine del viaggio, Roma. Né la prima né le successive tappe sarà Umberto Notari a redigerle perché sono ricopiate, senza cambiare una virgola, dal-

24 Alberto Capatti, *L'osteria nuova una storia italiana del XX secolo*, Bra, Slow Food Editore, 2000

25 Si legga, in particolare, di Umberto Notari, *Il signor Geremia edizione speciale per il prodotto italiano*, Villasanta, Società anonima Notari, 1936

26 Umberto Notari, *Il giro d'Italia a tavola*, Perledo, Edizioni d'Italia, s.d.

le presentazioni gastronomiche di ogni regione della *Guida*. Con il titolo *Il giro d'Italia a tavola*, il libriccino prende posto in una collana di microedizioni in cui, accanto alla *Fisiologia del gusto* di Brillat-Savarin, figurano *Gli intellettuali in cucina*, "repertorio di ricette dettate dai più illustri e celebri scrittori d'Italia", e *I tesori di Enotria* (altro plagio, con lo pseudonimo Enos, dei capitoli sui vini della *Guida Gastronomica d'Italia*)[27].

Era dunque uno strumento per conoscere e soprattutto per scoprire, che generava programmi, imprese, iniziative nel TCI e, al di fuori di esso, imitazioni: "Non sarebbe una buona idea" si domandava il recensore ne' "Le Vie d'Italia" – "quella di una specie di Fiera Campionaria dei cibi di ogni paese, ammanniti in una sorta di grandioso ristorante nazionale, con cuochi delle diverse regioni?"[28]. In un primo momento, sull'onda dell'entusiasmo, si era persino pensato di ristamparla[29], ma il progetto era stato accantonato, a testimonianza della sua serietà e durevolezza, essendo impossibile migliorare il quadro d'assieme con qualche emendamento e qualche inserzione. Resterà quindi, nel panorama editoriale degli anni Trenta un *unicum* base di infinite esperienze nel panorama delle manifestazioni gastronomiche programmate dagli uffici dopolavoristici e da quelli di propaganda, e fonte di ispirazione dei viaggi dei migliori giornalisti, di Giovanni Mariotti e di Paolo Monelli[30]. Quest'ultimo, accompagnato dal caricaturista Novello, qualifica il suo itinerario gastronomico, ora arduo ora sorprendente, sempre allegro, con la compagnia che s'erano scelti: "Una volta tanto abbiamo lasciato a casa le Guide, viaggiamo solo con l'eccellente *Guida Gastronomica* del Touring, e con *Osteria* di Hans Barth". Quali luoghi visitano? Che monumenti descrivono? Terrazze e "buche", osterie e trattorie, piatti offerti a voce, vini sfusi e, più raramente, in bottiglia... Che fosse una guida non solo origi-

27 Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto*, Perledo, Edizioni d'Italia, s.d.; Mascotte, *Gli intellettuali in cucina repertorio di ricette originali redatte dai più illustri scrittori italiani*, Perledo, Edizioni d'Italia, s.d.; Enos, *I tesori di Enotria*, Perledo, Edizioni d'Italia, s.d.

28 *La guida gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano*, *op. cit.*, p. 203

29 "Vi saranno alcune sviste, imperfezioni, e sarà benemerito ognuno che voglia indicarcele per porci in grado di eliminarle dalle edizioni successive" *La guida del buon mangiare italiano*, "L'Albergo in Italia", maggio 1931, p. 261

30 Giovanni Mariotti, *Gastronomia alla ventura*, Roma, Mercurio, s.d.; Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, Milano, Treves, 1935, p. 138

nale ma anticonformista, lo confermano non solo le pagine del *Ghiottone errante*, ma infiniti indizi, raccolti a caso in ritagli di giornale o in esemplari d'occasione. Fra questi, la lunga dedica, a tal signora Baratto Roberti, da parte del "suo devotissimo Ferrante Fantoni" di "questo volumetto che ci presenta la nostra Patria sotto l'aspetto forse non consueto, certo non privo di bellezza e di significazione". Una dedica, un dono, datato marzo 1931: nulla spiega meglio il suo successo.

Costanti e variabili

La *Guida Gastronomica d'Italia* del 1931 che viene oggi riproposta in una edizione anastatica, è stata il ceppo da cui sono germogliati ristampe, rifacimenti e imitazioni. Nel 1949 le rende omaggio Giuseppe Cavazzana nell'*Itinerario gastronomico ed enologico d'Italia*: "L'idea di una guida gastronomica ed enologica non è nuova; già il benemerito Touring Club Italiano pubblicò una *Guida Gastronomica d'Italia* ricca di oltre 500 pagine, vera miniera per i dotti della cucina e della cantina, delizia dei buongustai, motivo d'ammirato rispetto da parte di turisti italiani e stranieri"[31]. Vuoi che l'elogio non fosse caduto nel vuoto, oppure nell'aria aleggiasse un suo ritorno, la *Guida Gastronomica d'Italia* viene ristampata nell'Anno Santo 1950, con la medesima copertina di tela verde, senza modificarne l'impianto e lasciando sul frontespizio la data 1931. Voltata pagina, si ritrova la prefazione dell'ottantunenne Arturo Marescalchi, ex-sottosegretario fascista ma autorità sempre indiscussa dell'enologia nel primissimo dopoguerra. È un segno della sua validità non circostanziale, finita l'autarchia, il razionamento bellico e i pacchi di provviste americani, quando l'Italia è alle soglie un rilancio dell'industria alimentare e dei consumi.

Nel 1969, Felice Cùnsolo cura per il TCI la nuova *Guida Gastronomica d'Italia*. La ragione principale del rifacimento sta nel fatto che la precedente sarebbe risultata ormai "difettosa e incompleta". In un quadro economico promettente, alle soglie di uno sviluppo turistico importante, sono mutati i criteri di indagine e la nozione stessa di prodotto: l'autore, non più anonimo, conosce la statistica ed è giornalista, compie quattrocento sopralluoghi, intervista duemila persone, intrattiene una corrispondenza con i consoli del TCI, i sindaci, i presidenti di Camere di Commercio, gli Enti provinciali per il Turismo, le Aziende di soggiorno e le Proloco. Si avvale di una cinquantina di esperti, per la maggior parte gestori dei ristoranti e degli alberghi più reputati. È una inchiesta dunque, ma personalizzata. Il suo metodo muove da presupposti assai diversi da quelli dei predecessori: alla vigilia delle leggi sugli ordinamenti regionali, sono le regioni e non più le province a costituire il punto di riferimento complessivo. Da un punto di vista gastronomico, il vino è incluso tra i prodotti tipici, anzi è fra di essi quello che promette meglio. I piatti sono sempre più numerosi nel designare le specialità, e i ristoratori sono posti al punto di raccordo fra produttori e consumatori. Si scoprono infine, grazie alla crescente mobilità degli italiani, nuove cittadine, nuove isole, ignote nel 1931. Fiere e sagre sono sistematicamente menzionate confermando che il turismo automobilistico festivo è sensibile a ogni richiamo.

[31] Giuseppe Cavazzana, *Itinerario gastronomico ed enologico d'Italia*, Milano, a cura del Banco Ambrosiano, 1949, p. 9

Cosa cambia nel nuovo censimento? Anzitutto il metodo di rilevazione dei prodotti, quindi lo studio del loro mercato interno. Diamo un esempio con una analisi quantitativa e qualitativa. Se prendiamo il Piemonte, ecco il quadro: nel 1931, ci sono 125 località con prodotti tipici, queste diventano 405 nel 1969, principalmente grazie al comparto enologico, con 173 nuovi toponimi vitivinicoli (in parte collocati nel 1931 nella sezione "I vini del Piemonte"). Questo fenomeno si spiega con una richiesta e una offerta crescente di produzioni e di piatti locali, e con la nascita di un mercato vinario di qualità che Cùnsolo intende incoraggiare e inserire in una tipicità non settoriale. Le risorse "spontanee" meglio degli artefatti permettono di studiare tale evoluzione, rivelando, nella crescita dell'offerta, degli squilibri profondi. Se si prendono due "specialità" presenti nella regione, nella prima e nella seconda edizione, il tartufo e le trote, è interessante osservarne l'andamento. Nel 1931 sono 7 i toponimi con tartufo (su 125); essi diventano 59 (su 222 se escludiamo quelli vitivinicoli). Per le trote è il contrario: 17 toponimi con tale specie ittica nel 1931 e 24 nel 1969. Per quanto nel periodo fra il 1931 e il 1968 si possa stimare il calo della produzione di tartufi intorno al 50%, in Piemonte, la segnalazione dei loro insediamenti sale di poco più del 20%. Per i pesci di fiume si assiste al fenomeno contrario, e malgrado, o piuttosto a causa degli inizi della acquicoltura, essi calano, in percentuale, del 2-3%. La domanda gastronomica e l'impennata del prezzo del tar-

tufo, fanno crescere l'offerta, alimentata dall'arrivo di tartufi di altre zone d'Italia. L'allevamento e l'organizzazione ittica del mercato urbano, provocano quel crollo del pesce di fiume che proseguirà con la guida del 1984. Dietro tartufi e trote, è lo stile gastronomico che evolve stimolato dalla crescente ricchezza e da un degrado ambientale sempre più sensibile.

Felice Cùnsolo trasmette, senza alterarle, un certo numero di notizie della precedente guida. Sempre in Piemonte ritroviamo Acceglio ("formaggini di montagna"), Agliè ("torcettini") ecc. 37 località su 222, il 16,6%, passano il vaglio del 1969[32] e vengono mantenute, con piccolissimi emendamenti formali. Ogni conferma di una notizia del 1931 è un modo di consolare il lettore delle eventuali perdite, puntualizzando che esiste una continuità strutturale nel mondo agricolo e zootecnico. Ma l'immobilità delle produzioni è, come si notava, meno importante del suo contrario. Fenomeni come il turismo estivo condizionano la rilevazione del 1969, spostando risorse e creando una cultura gastronomica dal nulla. L'isola di Ponza, assente nel 1931, offre "pomodorini, tartufi di mare, datteri, ricci", e tra le specialità di ristorante : "aragosta alla Frà Diavolo, insalata di aragosta, coccia di grancevola, arrosto di sarago, pesce spada, sarago e dentice al forno, vino locale, spumante". Quando si considera che l'isola non è autosufficiente dal punto di vista idrico, che la popolazione maschile addetta alla pesca lavora durante l'estate in Sardegna, e che, fatti salvi gli orti domestici, non ha proprio nulla da vendere, siamo di fronte a una tipicità balneare. Anche le Tremiti, presenti nel 1931, offrono un profilo analogo con, sorpresa!, delle zuppe di tartaruga. La creazione di centri di vacanza, di tappe per il week-end, di oasi di ristoro e di relais sportivi caratterizza gli anni Sessanta e ritroviamo, nella guida di Cùnsolo, mille esempi dei suoi effetti. Bormio offre, oltre alle caramelle alla resina di pino, le patate locali "esportate ovunque", la bresaola e la *slinzega* (carne salata secca), i pizzoccheri, la polenta taragna e il miele. In una montagna di cui è cominciato l'abbandono, lo sci reinsedia una popolazione stagionale e dei prodotti tipici presi a prestito dai monti e dalle valli vicine. La specialità locale guadagna un prestigio imposto dalle nuove piste e dagli chalet che si moltiplicano in margine a esse, proprio mentre alpeggi e

32 Il computo è ottenuto sottraendo ai 405 toponimi del Piemonte i 173 esclusivamente vitivinicoli, e calcolando sui restanti 232 il numero delle località che conservano identico il numero dei prodotti tipici.

malghe sono deserti. Il latte e il grano saraceno vengono importati in Valtellina, alla stessa guisa degli sciatori, mettendo in luce un fenomeno più difficile da osservare nel 1931: il prodotto tipico segue i consumatori e nasce o rinasce là dove il turismo lo impone.

Mentre crescono la domanda e l'offerta, l'armonia esistente fra specialità industriali e artigianali si incrina. Al grande progetto autarchico è subentrata la concentrazione dei comparti produttivi, in particolare quello pastario, e una standardizzazione dei consumi, con le conseguenti frizioni che un concetto di qualità unidimensionale comporta. Nel 1969, il rapporto della guida di Cùnsolo con il mercato della pubblicità prende un volto nuovo. La grande industria alimentare non partecipa a un censimento in cui è, di fatto, sempre meno accetta. Dei 20 inserzionisti, 8 appartengono a enti turistici locali e 9 al comparto dei vini e dei liquori. Olio e aceto Berio sono una estensione nazionale di questi ultimi e un solo prosciutto si associa all'operazione. I grandi operatori nel settore della pasta e in quello lattiero-caseario, anche quando prodotti di riferimento come il parmigiano-reggiano o il grana padano sono presenti, non avvertono più un interesse specifico nell'operazione, e gli editori cominciano a considerare con una certa perplessità la loro presenza. Il riso, il latte e il maiale sono resi disponibili dalla grande industria ma le specialità nascono da lavorazioni su piccola scala, da tecniche artigianali, come quelle del casaro, del salumaio e del cuoco. È significativo il fatto che la riedizione del 1984 non offra più alcun annuncio pubblicitario.

Si sarebbe tentati, per le predette ragioni, di evidenziare un doppio registro, industriale e artigianale, collocando in quest'ultimo le specialità e sottraendole alla modernizzazione, come se appartenessero a un tempo, a una cultura a sé stanti; ma una analisi qualitativa ulteriore permette di focalizzare il prodotto come una vera e propria variabile, contro ogni rilevazione nostalgica e contro l'idea stessa di tradizione. Il saggio di Cristina di Carpegna sui salumi nelle guide gastronomiche del Touring (1931, 1969, 1984)[33] deve considerarsi fondamentale per le ricerche che l'hanno seguito, e per il dibattito metodologico cui ha dato origine. "La *Guida Gastronomica d'Italia* del Touring Club – osserva l'autrice – riporta nella prima edizione del 1931, 149

33 Cristina di Carpegna, *Altre rilevazioni di salumi tipici*, in *Atlante dei prodotti tipici: i salumi*, Milano, INSOR – Franco Angeli, 1990, p. 340

salumi o insaccati tradizionali, tipici delle varie regioni. Nell'edizione successiva, del 1969, tali prodotti sono aumentati a 172. Nell'ultima apparsa nel 1984... i salumi tipici segnalati scendono a 141".

Particolarmente interessante è quanto segue: "Non tutti i prodotti rilevati più di cinquant'anni fa [il saggio è del 1990] si trovano nelle edizioni successive: già nel 1968 ben 53 di essi pari al 30%, non venivano segnalati affatto... Nell'edizione del 1984 mancano altri13 dei 143 prodotti del 1931 mentre 8 salumi non citati nel 1969 vengono riportati nuovamente". Le cifre globali smentiscono che si tratti di un fenomeno di semplice contabilità di perdite e di guadagni, perché salgono nel 1969 e riscendono nel 1984 (ma ce ne sono otto che non erano mai stati registrati). "La *Guida* del 1969 censisce più di settanta salumi e insaccati nuovi rispetto alla precedente: prodotti talvolta 'inventati' o importati da altre zone o che invece (ed è il caso più frequente) hanno nel frattempo acquistato fama al di là della loro ristretta area di produzione". Il fenomeno è estremamente complesso: salumi di cui si registra la fine della produzione (nel 1969: lo zucco di Reggio Emilia, il salamino d'asino di Montalto Pavese, la mortadella di Viterbo) e altri che la produzione industriale non permette più di annoverare fra quelli tipici (nel 1969 il prosciutto cotto affumicato della provincia di Milano).

Salumi invece "dimenticati" dalla rilevazione del 1931, come il prosciutto di Sauris, sono reintegrati nel 1969, e altri successivamente reperiti, e poi "ripersi" come gli *zampitti* pugliesi (salsicce ricavate dagli scarti del maiale, dell'agnello e del vitello). Ognuno ha la sua storia e i rischi di scomparire sono altrettanto alti quanto le opportunità di essere rimesso in lavorazione dopo un lungo sonno, di riproporsi sul mercato, in quantità prima modeste, quindi crescenti.

"Si tratta – conclude Cristina di Carpegna – di un universo mutevole, e non sempre facilmente codificabile". A renderlo tale contribuiscono i metodi di rilevazione, diversi nelle tre guide del TCI, la trasformazione del mercato che dal 1960 al 1984 si amplia e diventa sempre più selettivo, e il ruolo crescente della ristorazione. Quest'ultima nel 1984, digerita la moda della *nouvelle cuisine*, torna a guardare al "territorio", ampliandone i confini e l'offerta, e riprende lo stile regionale nell'insegna. La *Guida all'Italia gastronomica*, curata in quell'anno da Massimo Alberini e Giorgio Mistretta[34], si rive-

[34] *Guida all'Italia gastronomica*, Milano, TCI, 1984

la critica nella scelta dei prodotti i quali, di conseguenza, calano di numero (per il Piemonte 105 luoghi con specialità, contro 125 del 1931) mentre è apertissima ai piatti e ai menu delle buone trattorie.

Un raffronto fra i metodi di segnalazione può esemplificare questo atteggiamento. Sant'Angelo Lodigiano, anno 1931: "Piselli, rape – amaretti"; 1984 : "Nei ristoranti: trippa alla milanese, polenta e rane, stracotto con polenta, lepre in salmì, cassoeula. Pasticcieri e panettieri offrono una particolare produzione di amaretti".

Gli ortaggi, rape e piselli, come le frutta, scompaiono dal novero delle specialità, rimpiazzate da piatti che coprono un'area di gran lunga maggiore di quella della località segnalata.

È la prosecuzione di un metodo messo a punto di Felice Cùnsolo, replicato e arricchito quindici anni dopo. Alberini e Mistretta, giornalisti-gastronomi, rinunciano alle inchieste e mettono a frutto la loro esperienza, già confermata in guide di ristoranti o monografie con segnalazioni di esercizi, e danno alla cucina un ruolo egemone che le precedenti non le conferivano. Ne nasce l'immagine di una Italia con un baricentro preciso, quello degli autori stessi: "La Milano degli anni Ottanta è certamente la città italiana in cui si mangia meglio".

Come prova, portano il fatto paradossale che la capitale lombarda offre la cucina di tutte le regioni italiane e in misura (sempre) minore la propria ("vanno scomparendo tuttavia alcuni piatti un tempo abituali nelle trattorie... ")[35]. Il loro lettore s'interroga sui prodotti mangiando, e ridisegna la propria geografia gastronomica leggendo il menu dei ristoranti, adattandosi a una tipicità rielaborata dai cuochi, di rado messa in discussione. Si direbbe il tramonto dell'idea che aveva animato i rotariani nel 1927. Continuano infatti i disastri provocati dalla industrializzazione dell'agricoltura e dall'impoverimento ambientale: calano le produzioni di ortaggi tipici e i pesci d'acqua dolce, questi ultimi, in particolare le trote, presenti, in Piemonte, in cinque sole località, contro diciassette nel 1931.

Le *excusationes* dei curatori delle tre edizioni, riguardanti la completezza dei rispettivi inventari risultano con le variabili messe in gioco, assai plausibili. Ma la preoccupazione più grave dei gastronomi sembra esser diventata, verso la fine degli anni Ottanta, quando escono le guide dei for-

[35] *ibidem*, p. 210

maggi e dei salumi dell'INSOR[36], non l'incertezza delle denominazioni o dei processi, ma la scomparsa dei prodotti, assimilata a una perdita patrimoniale irreversibile. La catalogazione s'arresta dove il commercio s'estingue e comincia la nostalgia: nessuno più saprà quant'era buono lo zucco, quel salame confezionato con la testa di maiale, che, settant'anni or sono, cuocevano a Reggio Emilia! Non è ovviamente un fenomeno esclusivamente italiano. L'inventario di DOP e IGP ha messo in moto, in Europa, una ricerca di alimenti che possono ambirvi e fra questi alcuni oscuri, d'incerta sopravvivenza, sospesi a una certificazione europea come a un filo di speranza. Quando leggiamo, in *Traditional foods of Britain*, del *norfolk knob* dell'East Anglia, un biscotto rotondo con un buco al centro, che "only I producer has so far been identified"[37], siamo di fronte a un senso analogo di fragilità e di possibile perdita. Eppure un lutto annunciato, irrimediabile, è il sentimento meno appropriato per chi vuole conoscere salumi o biscotti e discernere fra di essi quali richiedono una adeguata protezione e quali non possono trovare più dei consumatori.

La "specialità", nel 1984, aveva finito per prendere il nome di "piatto tipico"; era questo il nuovo referente in un sistema secondo il quale non v'era alternativa alla grande industria se non in una cucina capace di riqualificare le derrate "nel territorio". Qualche anno dopo – il saggio di Cristina di Carpegna è del 1990 – l'ingrediente che è all'origine del piatto torna in gioco come una variabile che può essere fissata solo dalla conoscenza della filiera agricola o zootecnica, essendo un oggetto nutritivo che può mutare d'aspetto e di pregio, che scende o sale nelle stime quantitative, che viene facilmente rimpiazzato da altri, i quali, da una economia autarchica, sono passati a un piccolo mercato devoluto al turismo gastronomico. Quanti prodotti evolvono inavvertibilmente, avvalendosi di materie prime importate, di tecniche parzialmente industriali, di reti di vendita studiate su misura? Essi possono conservare il proprio nome e il luogo d'origine, mentre la civiltà contadina che aveva dato loro origine è svanita nel nulla con le proprie tecniche di cottura e tutte le erbe, gli ortaggi e i vini abbinati. La fine del XX secolo riporta l'attenzione all'analisi sensoriale, alla conoscenza diretta e personalizzata, al processo di produzione, compatibile con l'ambiente naturale, con la retribuzione di chi lavora e con la salute di chi consuma. Occorre riconoscere le materie prime nel momento in cui si opera in cucina, e la cucina deve essere preparata, per ragioni di ordine storico quanto metodologico, a scegliere, trattare e servire solo le migliori. Il valore di riferimento oggi? Una fetta di lardo (di Colonnata), un piatto di cicerchie (di Serra de' Conti), delle patate quarantine (genovesi). Sostanze di valore intrinseco modesto, arricchite dalla coltivazione oculata o dai metodi di conserva, riscoperte attraverso una cucina semplice o il consumo diretto. L'insegnamento della *Guida Gastronomica d'Italia* del 1931 è che anche una rapa e un cavolfiore sono "specialità" e come tali devono essere salvaguardate, è ritornato attuale.

Alberto Capatti

36 *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Milano, Franco Angeli, 1991 (2ª edizione); per i salumi v. sopra.

37 Laura Mason - Catherine Brown, *Traditional foods of britain an inventory*, Totnes, Prospect books, 1999, p. 287



Touring Club Italiano
Presidente: Roberto Ruozi
Direttore generale: Guido Venturini

Touring Editore
Amministratore delegato: Guido Venturini
Direttore generale: Alfieri Lorenzon
Direttore editoriale: Michele D'Innella

Progetto grafico: Mara Rold

Si ringrazia la Fondazione Italiana
Buon Ricordo per la collaborazione
alla progettazione
e alla realizzazione dell'opera

Stampa e legatura: Bolis,
Azzano San Paolo (BG)

Touring Club Italiano
corso Italia 10, 20122 Milano
ww.touringclub.it

Finito di stampare nel mese di novembre 2003